VALVERBE

NASCE NEL 1985 A BELLINO
1500 M.S.LM. ALTA VALLE VARAITA
IN PROVINCIA DI CUNEO

BELLINO - BORGATA CHIESA

ATTUALMENTE HA SEDE A MELLE, A 700 METRI DI ALTEZZA….

Valverbe
VALVERBE

VALVERBE LAVORA IN FILIERA CORTA

ECCO LE FASI PIU' IMPORTANTI:

1 – PREPARAZIONE TERRENI
2 – SEMINA
3 – PULIZIA / ACCRESCIMENTO
4 – RACCOLTA MECCANICA/MANUALE
5 – ESSICCAZIONE
6 – TRITAGGIO – VAGLIATURA
7 – CONFEZIONAMENTO IN FILTRI

1 PREPARAZIONE TERRENI:
ARATURA POCO PROFONDA O ERPICATURA E PASSAGGIO DEL ROTOTERRA

2 SEMINA E TRAPIANTO IN CAMPO:

TALEE DI MENTA IN TRAPIANTO:

3 PULIZIA INTERFILA: MANUALE VICINO ALLA PIANTA CON FRESA BENASSI TRA LE FILE

3. ACCRESCIMENTO FINO A MATURAZIONE

LA MATURAZIONE VARIA DA SPECIE A SPECIE

PER ALCUNE PIANTE E' RAPPRESENTATA DALLA
FIORITURA

ALTRE NON DEVONO ANDARE IN FIORE PER **NON** PERDERE GLI OLII ESSENZIALI.

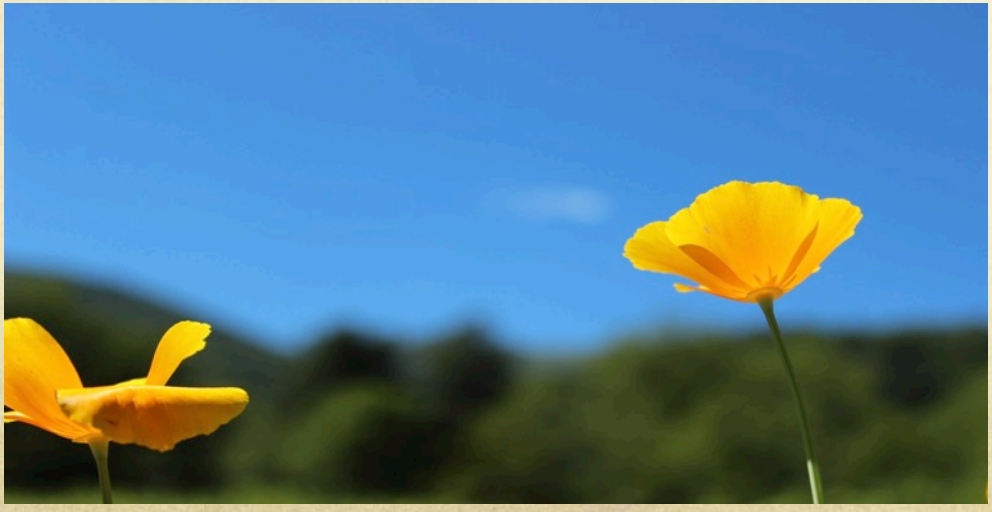
3. ALCUNI ESEMPI DI PIANTE IN PIENA MATURAZIONE:

ECHINACEA ANGUSTIFOLIA

3. FIORITURA DI CALENDULA A BELLINO

3. TARASSACO – FINOCCHIO – MENTA D.

3. ROSA DAMASCENA – RODHIOLA ROSEA – ESCOLTHIA – MENTHA PIPERITA:



4. DUE SISTEMI DI RACCOLTA

MANUALE CON USO DI FALCETTI E FALCI

E

MECCANIZZATA CON MACCHINE SPECIFICHE

4. RACCOLTA MANUALE:

IN ORDINE: LAVANDA ESCOLTHIA E CALENDULA

4. RACCOLTA MECCANICA:

CAMOMILLA:

4. RACCOLTA MECCANICA RADICI TARASSACO

5. ESSICCAZIONE – ARRIVO MATERIALE VEGETALE FRESCO:

IL PRODOTTO APPENA TAGLIATO ARRIVA IN ESSICCAZIONE….

5. ESSICCAZIONE

IN SINTESI ESISTONO **DUE SISTEMI DI ESSICCAZIONE**:

A CALDO:

FLUSSO DI **ARIA CALDA FORZATA** SULLA MASSA IN ESSICCAZIONE:

SVANTAGGI:

ROTTURA MEMBRANA CELLULARE,
AVVIO PROCESSI DI FERMENTAZIONE
BASSA QUALITA' DEL PRODOTTO ESSICCATO
RETROGUSTO DI FIENO
COLORI E AROMI
DELLA PIANTA COMPROMESSI.

A FREDDO: (in uso da VALVERBE)

FLUSSO DI ARIA CONTROLLATO MEDIANTE SONDE CHE RIPRISTINANO LE **CONDIZIONI BOTANICHE** DELLA "BREZZA SERALE" PERMETTENDO **L'APERTURA DELLA MEMBRANA CELLULARE**.

VANTAGGI:

AVVIO IMMEDIATO DEL PROCESSO DI DISIDRATAZIONE
MEMBRANA CELLULARE INTEGRA
COLORI E AROMI INTATTI
OTTIMA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO ESSICCATO (UMIDITA' RESIDUA <9%)
INTEGRITA' DEL LABORATORIO CHIMICO CELLULARE
ASSENZA DI PROCESSI DI FERMENTAZIONE

5. SEGUONO ALCUNE IMMAGINI DEI NOSTRI IMPIANTI DI ESSICCAZIONE:

ERBE: 48 H CIRCA 6-7 QLI
FRUTTA: 60 H CIRCA 6 QLI

5. ESSICCAZIONE IMPIANTO 600 KG

6 LAVORAZIONE E PREPARAZIONE MISCELE - ALCUNI DATI SU VALVERBE:

LAVORIAMO OLTRE 90.000 KG
DI ERBE SECCHE MONDE

PRODUCIAMO 2.800.000
ASTUCCI DA 20 FILTRI

Ecco le ultime fasi.....

6 LAVORAZIONE E PREPARAZIONE MISCELE

QUESTA FASE SI COMPONE DI :

SBROLLATURA
SEPARAZIONE PNEUMATICA
TRITAGGIO
STOCCAGGIO

ECCO LE FOTO DELLE DIVERSE FASI:

EUROPRIMO
EUROPRIMO

6 MULINO A MARTELLI

6 STOCCAGGIO IN CASSONI

7 SANITIZZAZIONE E CONFEZIONAMENTO

CICLO DI SANITIZZAZIONE CON PASTORIZZATORE A SECCO IN TUNNEL RISCALDATO A 85°C PER 2 MINUTI.

7 CONFEZIONAMENTO-CARATTERISTICHE:

- NO COLLA E PLASTICA NELLA BUSTINA
- NO PUNTO METALLICO
- ASTUCCIO IN FSC CHIUSURA HOTMELT
- FILO DI COTONE BIO
- ENERGIA SOLARE 100%
- VEGAN
- GLUTEN FREE

8: I NOSTRI MERCATI:
ERBORISTERIE – GDO – NEGOZI BIO
EATALY – NEGOZI DEL NORMAL TRADE

OLTRE 80 MISCELE DIVERSE IN PARTE
NOTIFICATE AL MINISTERO COME INTEGRATORI ALIMENTARI

VALVERBE NON PRODUCE SOLO TISANE MA ANCHE:

- **ACQUE COSTITUZIONALI**
- **MACERATI GLICERINATI**
- **SPEZIE PER CUCINA**

ACQUE COSTITUZIONALI:

SONO ACQUE ESTRATTE DALLE CELLULE DELLA PIANTA DURANTE L'ESSICAZIONE, ACQUE ENERGETICAMENTE ATTIVE:

LABORATORIO AUTORIZZATO
PER LA PRODUZIONE DI GEMMODERIVATI E FITOPREPARATI:

ECCO I NOSTRI CONTATTI:

VALVERBE VIA PRATO 9 – 12020 MELLE - CN

WEB WWW.VALVERBE.IT

TEL: 0175978276 FAX 0175978276

MAIL: VALVERBE@VALVERBE.IT

POTETE SCARICARE QUESTA PRESENTAZIONE DAL NOSTRO SITO NELLA PAGINA “DOWNLOAD”