



Recapito postale: Nucleo 34, 6957 Roveredo TI
Posta elettronica: info@capriascambiente.ch
Sito web: www.capriascambiente.ch
CH70 8080 8005 4603 9384 8: Capriasca Ambiente

Tesserete, 12 agosto 2026

Mercoledì 26 agosto inizio preparazione succo di mele, stagione 2026

Stimate e stimati clienti,

informiamo che la preparazione stagionale del succo di mele è prevista a partire da **mercoledì 26 agosto** presso la Fattoria la Fonte a Vaglio; la produzione che avverrà i giorni mercoledì e giovedì, si protrarrà fino a giovedì 29 ottobre.

Il processo di trasformazione artigianale costituisce una gratificante attività lavorativa per gli utenti della Fattoria, con la possibilità di operare anche a diretto contatto con la clientela.

Le date per la consegna delle mele sono le seguenti:

- martedì 09.00 – 11.30 / 13.30 – 15.00
- mercoledì 09.00 – 11.30 / 13.30 – 16.30

previo accordo telefonico con il responsabile della produzione Nicolò Battaggi, raggiungibile al 078 893 97 77, a decorrere da 19 agosto, il lunedì, il martedì e il giovedì dalle 13.30 alle 17.00 oppure inviando un messaggio scritto su WhatsApp. Senza la conferma da parte del responsabile le mele non potranno essere accettate.

Invitiamo gentilmente ad attenersi agli orari e ai giorni indicati e a **non telefonare alla Fattoria la Fonte**. Se il responsabile non risponde lasciate la vostra comunicazione, sarete ricontattati al più presto. Consigliamo di chiamare / scrivere al signor Battaggi e di coordinare la consegna prima della raccolta delle mele. Al momento del deposito a Vaglio verranno indicati, con un apposito tagliando, il giorno e la fascia oraria per il ritiro del succo.

Le date per il ritiro del succo sono le seguenti:

- venerdì: 09.00 – 11.30 / 13.30 – 15.00
- lunedì: 09.00 – 11.30 / 13.30 – 16.30

Il prezzo per la torchiatura, la pastorizzazione e l'imballaggio del succo rimane invariato a fr. 2.-- per litro prodotto, sconto del 5%; per quantitativi superiori a 100 kg, 10% superiori a 200 kg e 15% superiori a 300 kg. Il quantitativo minimo da trasformare in succo è fissato, di regola, in 50 kg.

Pagamento per la lavorazione in contanti al momento del ritiro.

Evidenziamo che per ottenere un ottimo prodotto è indispensabile che le mele siano pulite e prive di frutti in marcescenza. Consigliamo di procedere a una cernita accurata prima della consegna. Se la qualità è buona anche il succo risulterà altrettanto ottimo e gustoso.

Chiediamo di indicarci l'indirizzo di posta elettronica per l'invio delle comunicazioni. Ci permetterà di risparmiare le onerose spese di spedizione. Ne faremo un uso riservato.

Vi attendiamo anche quest'anno fra i nostri affezionati clienti, ringraziamo per la fiducia e chiediamo la vostra collaborazione attenendovi alle modalità fissate per la consegna e il ritiro.

Con viva cordialità.

p. CAPRIASCA AMBIENTE

Fulvio Gianinazzi, Presidente