



O.P. La Maggiolina
Soc. Agr. Cons. a R.L.



I nostro cuore è Bio

L'**Organizzazione di Produttori (OP)** **La Maggiolina** è una società attiva nell'agricoltura biologica e nella produzione di **insalate confezionate di I Gamma** (prodotto confezionato e non lavato).

La nostra missione è quella di valorizzare e concentrare le produzioni agricole biologiche.

BIOLOGICO per noi vuol dire sperimentare nuove tecniche di coltura, studiate per rispettare i cicli naturali. Significa essere attenti all'ambiente, minimizzando l'utilizzo di prodotti chimici.

Our Heart is Organic

OP La Maggiolina (Association of Producers) is a company operating in organic farming and in the production of **1st range packaged salads** (1st range meaning that it is packaged and unwashed).

Our mission is to focus on, and promote, organic agricultural production.

For us, **ORGANIC** means experimenting with new farming techniques, designed to respect natural cycles, which means being conscious of the environment, and minimising the use of chemical products.

Un punto di riferimento

SANTO BELLINA, oltre a essere stato un pioniere nella produzione di ortaggi di IV Gamma, nella valorizzazione agricola della Piana del Sele e nella promozione di un'agricoltura biologica, è un punto di riferimento per i produttori ortofrutticoli italiani grazie alla sua esperienza nel settore.

A point of reference

SANTO BELLINA, in addition to being a pioneer in the production of 4th range vegetables, in the agricultural development of the Sele Plain and in the promotion of organic farming, is a true point of reference for Italian fruit and vegetable producers thanks to his experience in the sector.



MARTINENGO (BG) - CORTENUOVA (BG)
CALCIO (BG) - MORENGO (BG)

GAMBARARE DI MIRA (VE)
CORREZZOLA (PD)

EBOLI (SA)

TERRENI COLTIVATI
ARABLE LAND

240 ha

sotto serra
under glass

170 ha
biologici
organic

Un'azienda tutta Italiana

OP La Maggiolina è formata da **quattordici produttori consociati** in tre regioni diverse d'Italia: Lombardia, Campania e Veneto.

Per noi è importante offrire ai nostri clienti **un prodotto di costante qualità, 365 giorni l'anno**. Una continuità di produzione che può essere garantita solo con le giuste condizioni climatiche. Per questo motivo operiamo in siti produttivi sia nel Nord che nel Sud Italia (nella zona di massima specializzazione di questa produzione), alternando in modo complementare la produzione stagionale in base ai cambiamenti climatici.

PER UN MERCATO NAZIONALE E INTERNAZIONALE

La nostra grande attenzione e sensibilità per l'agricoltura biologica vengono riconosciute anche all'estero.

La nostra produzione è destinata principalmente al mercato internazionale e raggiunge le seguenti nazioni: Germania, Svizzera, Romania, Bulgaria, Slovenia, Danimarca, Norvegia, Austria, Regno Unito.

L'importanza del mercato estero rende cruciali dal punto di vista logistico le nostre sedi nel territorio bergamasco: la vicinanza agli snodi viari che collegano alle grandi direttrici europee garantisce tempi di consegna più brevi e prodotti sempre freschi sugli scaffali dei supermercati stranieri.

An All-Italian Company

OP La Maggiolina is made up of **fourteen associate producers** in three different regions of Italy: Lombardy, Campania and Veneto.

For us, it's important that we can offer our customers **a product of consistent quality, 365 days a year**. A continuity of production can only be guaranteed with the right climatic conditions. For this reason, we use two production sites, one in the North of Italy, and one in the South of Italy (in areas specialised in this production), alternating seasonal production according to the changes in climate.

FOR A NATIONAL AND INTERNATIONAL MARKET

Our great commitment and sensibility towards organic farming are also recognized abroad.

Our produce is mainly dispatched to the international market and is ordered in by the following countries: Germany, Switzerland, Romania, Bulgaria, Slovenia, Denmark, Norway, Austria, and the United Kingdom.

The importance of the foreign market makes our operating headquarters in the Bergamo area crucial from a logistical point of view: being really close to the road junctions that connect to the main European routes guarantees shorter delivery times and ensures that products are always fresh on the shelves of supermarkets abroad.



Una grande realtà, dal seme di una piccola azienda agricola

GLI INIZI

Negli anni Settanta la piccola azienda agricola della famiglia Bellina destina il proprio surplus di produzione al mercato di Milano, punto di riferimento per la Grande Distribuzione.

NUOVI PRODOTTI

Il confronto con nuove esigenze, nuove mentalità e nuovi standard di produzione porta alla nascita di Ortobell: vengono introdotte nuove varietà di insalata e prodotti confezionabili, lavati e pronti all'uso (definiti di "IV Gamma" nel settore delle vendite della frutta e della verdura fresca).

UNA SCELTA PIONERISTICA

È il 1990 e la necessità di far lavorare con continuità la linea di confezionamento spinge Santo Bellina ad avviare la produzione anche nel Sud Italia. Dopo vari test viene selezionata la Piana del Sele: una scelta pionieristica, che avrebbe portato la regione a diventare il principale polo di specializzazione per la coltura di insalate Baby Leaf a livello europeo.

IL NUOVO MILLENNIO

Nel 2001 Ortobell viene ceduta a Bonduelle, ma l'attività di Santo Bellina non si ferma: colta l'esigenza di insalate confezionate prodotte con un'agricoltura biologica di alta qualità, fonda l'OP La Maggiolina, con campi a Martinengo, Cortenuova ed Eboli.

LE SFIDE DEL FUTURO

Nuove sfide si profilano all'orizzonte: in particolare per quanto riguarda la tutela dell'ambiente, con la ricerca in fase avanzata di nuovi materiali di confezionamento, per soddisfare le esigenze di una clientela che richiede contenitori privi di plastica.

A great reality, from the seed of a small farm

THE BEGINNING

Back in the 70s, the Bellina family's small farm allocated its surplus produce to the Milan market, a benchmark for large-scale distribution.

NEW PRODUCTS

Establishing a communicative and collaborative relationship with new demands, new mentalities and new production standards led to the birth of Ortobell: new varieties of salad and packable products, washed and ready to use (defined as "4th range" in the fresh fruit and vegetable sales sector).

A PIONEERING CHOICE

It was 1990 and the need to ensure that this packaging line could continue with the success it had already seen, pushed Santo Bellina to start production in Southern Italy.

After several tests, the Sele Plain was selected: an innovative choice, which would result in the region becoming a key player in the cultivation of Baby Leaf salads at a European level.

THE NEW MILLENNIUM

In 2001 Ortobell was sold to Bonduelle, but the activity of Santo Bellina did not stop: having understood the need for packaged salads produced with high quality organic farming, he founded an Association of Producers, entitled La Maggiolina, with fields in Martinengo, Cortenuova and Eboli.

THE CHALLENGES OF THE FUTURE

New challenges are looming on the horizon: in particular with regard to protection of the environment, with advanced research into new packaging materials to meet the needs of a clientele who are looking for plastic-free containers.



La condivisione dei nostri valori

Il Consorzio BIA raggruppa 11 aziende agricole produttrici di vegetali biologici (insalate, frutta e verdura).

Nato nel 2011 grazie al nostro fondamentale contributo, rappresenta la prima realtà produttiva italiana nell'orto-frutta fresca biologica.

Con tutti i soci del consorzio condividiamo i valori che ne hanno caratterizzato la crescita e lo sviluppo: un sistema di produzione rispettoso dell'ambiente e, al contempo, del contesto sociale in cui opera.

Sharing our values

The BIA Consortium essentially gathers together 11 farms producing organic vegetables (salads, fruit and vegetables).

Born in 2011 thanks to our fundamental contribution, it represents the first Italian production corporation in fresh organic fruit and vegetables.

With all the members of the consortium we share the values that characterized its growth and development: a production system that respects the environment alongside the social context in which it operates.



La stessa passione per la terra

L'Insalata dell'Orto nasce nel 1990 dalla passione per la terra, che per generazioni ha spinto la famiglia Busana a dedicarsi alla coltivazione di ortaggi.

La condivisione di valori e l'intento comune di **offrire un prodotto che da solo esprima l'attenzione alla qualità, nel rispetto dei principi dell'agricoltura biologica**, sono scaturiti in una stretta e duratura collaborazione con la famiglia Bellina, portando alla realizzazione di 14 aziende agricole che ad oggi costituiscono l'Op La Maggiolina. Il prodotto raccolto può seguire due vie: entrare nel mercato di I gamma attraverso gli stabilimenti di Op La Maggiolina o essere lavorato nello stabilimento di L'Insalata dell'Orto per il mercato di IV gamma.

The same passion for farming

Insalata dell'Orto was born in 1990 from a passion for the land, which for generations led the Busana family to dedicate themselves to the cultivation of vegetables.

*The sharing of values and the common objective of **offering a product that speaks for itself in terms of attention to quality, while respecting the principles of organic farming**, have resulted in a close and lasting collaboration with the Bellina family, leading to the creation of 14 farms that today make up Op La Maggiolina. The harvested product can follow two ways: enter the 1st range market through the Op La Maggiolina establishments or be processed in the plant of L'Insalata dell'Orto for the 4th range market.*



Coltiviamo secondo natura

Essere differenti per fare la differenza: per questo abbiamo deciso di mettere al cuore della nostra produzione l'agricoltura biologica, con la massima attenzione e rispetto per i cicli naturali e l'ambiente.

Attualmente **il 90% delle insalate che produciamo proviene da agricoltura biologica**, mentre il restante 10% è prodotto attraverso metodi di lotta integrata, per minimizzare le quantità di prodotti chimici utilizzati.

PIANIFICAZIONE E CONTROLLO COSTANTE

Per garantire qualità ogni giorno, ci impegniamo a controllare costantemente la nostra produzione. Tutta la materia prima è prodotta da aziende del gruppo e tutti i processi sono pianificati e monitorati da un unico team in continuo contatto, attraverso un sistema informatizzato di gestione e controllo della filiera.

Ogni lavorazione nei campi è registrata nel cosiddetto "Quaderno di campagna" e **il prodotto viene tracciato dal seme fino al confezionamento**: conosciamo la particella di terreno che ha generato ogni vassoio uscito dai nostri stabilimenti.



We cultivate in line with nature

You have to stand out to make a difference: this is why we decided to put organic farming at the heart of our production, with the highest attention to, and respect for, natural cycles and the environment. Currently **90% of the salads we produce come from organic farming**, while the remaining 10% is produced with integrated control methods, in order to minimize the amount of chemicals used.

CONSTANT PLANNING AND CONTROL

To guarantee quality every day, we are committed to constantly monitoring our production. All the raw material is produced by companies of the group and all processes are planned and monitored by a single team in continuous contact, through a computerized system enabling management and control of the supply chain.

Each stage of cultivation in the fields is recorded in the so called "Farm diary" and **the product is fully traceable from the seed to the packaging**: we know the particle of soil that has produced every tray emerging from our production establishments.



VITA SEGRETA DI UNA PICCOLA FOGLIA D'INSALATA WHAT'S BEHIND A LEAF?

Inquadra il qrCode con il tuo smartphone per guardare il video.
Scan the qrCode with your smartphone to watch the video.



La nostra cura, ogni giorno, sul campo

Tutto ciò che facciamo nasce dal suolo e **il nostro lavoro richiede il massimo rispetto per il terreno e i suoi cicli**. La nostra cura per la conservazione della biodiversità e della struttura del suolo si esplicita attraverso il ricorso a diverse biotecniche.

Our care, every day, in the fields

Everything we do comes from the soil, for **our line of work requires the highest respect for the soil and its cycles**. Our attention to the conservation of biodiversity and soil structure can be seen through our use of various biotechnologies.



Pirodiserbo
Pyro weedcontrol



Sovescio
Multi-scything crops



Regimazione delle acque
Water regulation



Trappole cromotropiche
Chromotropic traps



Siepi e piantumazioni
Hedges and plantings



Debatterizzazione UV
UV lamp debacterization



Solarizzazione
Solarisation



Aspirazione dei residui
Suction of cuttings residues



Teli ombreggianti automatizzati
Digital shading system



Sistema spray evolution
Spray evolution system

La nostra qualità

Our quality



FRESCHEZZA GARANTITA, OGNI GIORNO SULLO SCAFFALE

Lavoriamo con continuità, 365 giorni l'anno, per garantire la massima qualità. Non solo durante la coltivazione, ma curando in ogni aspetto il tragitto della foglia, da quando viene colta a quando viene caricata per il trasporto. Disponiamo anche di **mezzi refrigerati per il trasporto del prodotto**, garantendo così il controllo della catena del freddo fino al cliente.

GUARANTEED FRESHNESS, EVERY DAY ON THE SHELF

*We work tirelessly, 365 days a year, to ensure the utmost quality. Not only in growing, but taking care of every aspect of the journey of the leaf, from the moment it is harvested to the moment it is loaded for transportation. We also have **refrigerated vehicles for the transport of the product**, thus ensuring the control of the cold chain up to the customer.*

PRIMA GAMMA DI PRIMA QUALITÀ

L'accurata conservazione del cibo e la riduzione dello spreco alimentare sono esigenze sempre più sentite. I prodotti di I Gamma, ortaggi freschi confezionati senza subire un processo di lavaggio, subiscono meno sollecitazioni e possono così **mantenere la loro freschezza più a lungo**: non c'è l'obbligo di esporre una data di scadenza e, se conservati al freddo, mantengono tutta la loro fragranza anche fino a venti giorni.

FIRST QUALITY RANGE

*The careful preservation of food and the reduction of food waste are increasingly important requirements. 1st range products, i.e. fresh vegetables packaged which are not washed, undergo less stress and can thus **maintain their freshness for longer**: they are not required to display an expiry date and, if stored cold, they retain all their aromatic notes for up to twenty days.*



DAL CAMPO ALLA TAVOLA, IN TEMPO DA RECORD

Ci impegniamo in prima persona a garantire che l'insalata sia il più possibile fresca. Per questo **evadiamo ogni nostro ordine in giornata**, processando nel pomeriggio l'insalata colta al mattino, per far arrivare il nostro prodotto sugli scaffali nel giro di 24/30 ore e portare in tavola ogni giorno la freschezza di un ortaggio appena colto.

FROM FIELD TO TABLE, IN RECORD TIME

*We are personally committed to ensuring that the salad is as fresh as possible. That's why **we process all our orders during the day**, processing the salad picked in the morning in the afternoon, meaning that we can get our product on the shelves within 24/30 hours and bring the freshness of a freshly picked vegetable to the table every day.*



REGOLA NUMERO 1: RISPETTARE IL FREDDO

Per poter garantire la massima freschezza dell'insalata è di vitale importanza rispettare la catena del freddo. **Le nostre insalate sono conservate in cella frigorifera dopo un processo di abbattimento rapido della temperatura** attorno ai 4°C. Questo processo consente di valorizzare e confezionare un prodotto stabilizzato dal punto di vista microbiologico.

RULE NUMBER 1: RESPECT THE COLD

*In order to guarantee the maximum freshness of the salad, it is vital to respect the cold chain. **Our salads are stored in a cold room after a rapid blast chilling process** at around 4°C. This process makes it possible to enhance and package a microbiologically stabilized product.*

POOLING: RIUTILIZZO E SOSTENIBILITÀ

La nostra attenzione al rispetto dell'ambiente si traduce anche nella promozione dei concetti di riutilizzo e sostenibilità. Per questo offriamo ai nostri clienti, attraverso i servizi di **Euro Pool** e **IFCO** (certificati secondo gli standard ISO 9001:2008 e HACCP), la possibilità di usufruire di un servizio di pooling con deposito cauzionale: le cassette vengono lavate e sanificate prima di essere rimesse in circolazione.

POOLING: REUSE AND SUSTAINABILITY

*Our concern for the environment is also reflected in the promotion of the concepts of reuse and sustainability. For this reason, through the services of **Euro Pool** and **IFCO** (certified according to ISO 9001:2008 and HACCP standards), we offer our customers the possibility to use a pooling service with a warehouse: the boxes, returned after being used, are washed and sanitized before being put back into circulation.*



Gestione della raccolta in campo

Le **cassette dedicate con marchio OP La Maggiolina** sono un altro aspetto determinante per la sicurezza della filiera:

garantiscono infatti che la raccolta dei prodotti avvenga sempre entro un circuito chiuso rintracciabile, che resta all'interno delle aziende agricole del consorzio, dalla produzione fino al cliente, senza interventi di attori esterni.

Le cassette partono dall'azienda che produce la merce e vi fanno ritorno, per essere lavate e controllate e per riprendere nuovamente il ciclo dall'azienda agricola. Un sistema di riutilizzo che garantisce maggiore igiene, insieme alla minimizzazione dei rischi di contaminazione.

Recentemente abbiamo introdotto anche l'uso di **pallet in plastica dura**, che riducono sensibilmente il rischio di corpi estranei (chiodi, schegge, residui di materiale organico ecc.) e sono molto più resistenti agli agenti atmosferici rispetto a quelli di legno. Inoltre, si tratta di un materiale riciclabile e anche questa scelta rientra nella filosofica aziendale a favore della sostenibilità ambientale.



Field harvesting management

The **boxes stamped with the OP La Maggiolina trademark** are another crucial aspect in the certainty of the supply chain: indeed, they guarantee that the products are always collected within a traceable closed circuit, i.e. From any of the consortium's 11 farms, coming directly from production to the customer, without external participants.

The boxes depart from the farm that produces the goods and are then returned to it, having been washed and checked, meaning that they can resume the cycle from the farm again. A reuse system that ensures greater hygiene, together with minimizing the risk of contamination.

*We have also recently introduced the use of **hard plastic pallets**, which significantly reduce the risk of foreign bodies (nails, splinters, organic material residues etc.) and are much more resistant to weathering than wood. Furthermore, it is a recyclable material: indeed, this choice is part of the company's philosophy promoting environmental sustainability.*



Gli stabilimenti, impronta della nostra qualità

Per entrare nei nostri stabilimenti utilizziamo l'impronta digitale: solo il personale autorizzato ha accesso alle aree di lavorazione del prodotto dopo la raccolta. È anche così che garantiamo alla nostra clientela e al consumatore finale la massima protezione dell'insalata che arriva sugli scaffali e sulle tavole.

La qualità è assicurata anche dai **piani di formazione periodica che svolgiamo per il nostro personale** su igiene personale e sul luogo di lavoro e sulla sicurezza alimentare.

I NUOVI STRUMENTI DI CONTROLLO QUALITÀ

Anche se non sarebbero richiesti dalle normative per la commercializzazione dei nostri prodotti, che rientrano esclusivamente tra quelli di I Gamma, abbiamo comunque introdotto **nuovi strumenti di certificazione e di controllo della qualità molto avanzati**: sono infatti gli stessi che vengono utilizzati dalle aziende che vendono prodotti di IV Gamma, cioè strumenti che garantiscono la sicurezza dei vegetali già pronti per il consumo.

Our establishments, footprint of our quality

We use digital fingerprints in order to access our establishments: only authorized personnel have access to the product processing areas after harvesting.

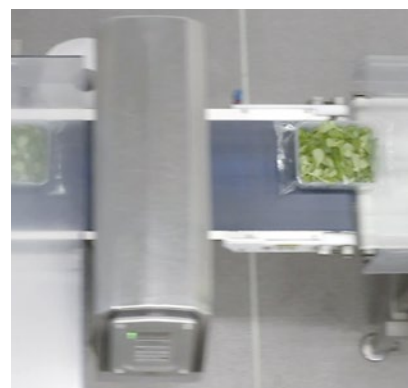
*This is also how we guarantee our customers and the end consumer maximum protection for the salad arriving on the shelves and tables. Quality is also ensured by the **periodic training sessions we provide our staff** with on personal and workplace hygiene as well as food safety.*

THE NEW QUALITY CONTROL TOOLS

Even if they weren't required by the regulations in order to market of our products, which fall exclusively among the 1st range products, we have nevertheless introduced **new, advanced certification and quality control tools**: they are in fact the same ones used by companies selling 4th range products, i.e. tools that guarantee the safety of ready-to-eat vegetables.



Scanner di impronte digitali
Fingerprint scanner



Rivelatore di metalli
Metal detector



Selezionatrice a raggi X
X-Ray sorter



Selezionatrice ottica
Optical sorting machine

Impianti di confezionamento

Entrambe le nostre sedi operative, Martinengo ed Eboli, sono dotate di un impianto di confezionamento, in cui vengono svolte le operazioni di: desabbiatura della valeriana, cernita, pesatura e confezionamento.

L'**incremento costante nel corso degli anni delle linee di confezionamento**, che sono state ampliate per mantenere il passo con l'aumento della produzione e per rispondere alle crescenti richieste da parte dei clienti, è sinonimo del successo che abbiamo raggiunto con la nostra filiera produttiva e una garanzia della qualità dei nostri prodotti.

Packaging plants

Both our operational sites, Martinengo and Eboli, are equipped with a packaging establishment, where the packaging operations are carried out: valerian desanding, sorting, weighing and packaging.

The **constant increase over the years of the packing lines**, which have been expanded to keep in pace with the increase in production and to meet the growing demands of customers, is synonymous with the success we have achieved with our production chain and a guarantee of the quality of our products.



Desabbiatura della valeriana
Valerian desanding



Cernita
Sorting



Pesatura e confezionamento
Weighing and packaging

MARTINENGO (BG)

Quattro linee per il confezionamento di vassoi
Four packing line for trays

Due linee per il confezionamento delle buste
Two packing line for plastic bags

Una linea per la desabbiatura della valerianella
One lamb's lettuce desanding line

EBOLI (SA)

Due linee per il confezionamento di vassoi
Two packing line for trays

Due linee per il confezionamento delle buste
Two packing line for plastic bags

Una linea per la desabbiatura della valerianella
One lamb's lettuce desanding line

Le nostre certificazioni, garanzia di qualità

OP La Maggiolina punta sulla qualità dei propri prodotti e dei propri processi di produzione.

I siti di confezionamento sono infatti certificati per gli standard IFS e BRC e seguono le linee guida per il Regime Biologico 834.

Le aziende agricole che fanno parte dell'OP producono tutte secondo lo standard Global Gap; la maggior parte delle aziende inoltre opera secondo il Regime Biologico 834; a queste certificazioni si aggiungono inoltre lo standard Biologico, Field to Fork e Tesco Nurture.

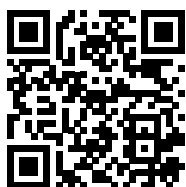


Our certifications, quality assurance

OP La Maggiolina focuses on the quality of its products and production processes.

The packaging sites are in fact certified to IFS and BRC standards and follow the guidelines set out in the Organic Management Scheme, no.834.

The farms that are part of the Association of Producers all produce and cultivate according to the Global Gap standard; most of the farms also operate according to the Organic Management Scheme, no.834; in addition to these certifications, we are also proud to say that we've been granted the Organic standard, Field to Fork and Tesco Nurture.



Inquadra il qrCode con la videocamera del tuo smartphone per raggiungere la pagina del nostro sito dalla quale scaricare i certificati.

Frame the qrCode with the camera of your smartphone to reach the page of our site to download certificates.



I NOSTRI PRODOTTI
OUR PRODUCTS



Baby Leaf



RUCOLA

È una pianta annuale della famiglia delle *Brassicaceae*, come i cavoli e i cavolfiori. Fin dal tempo degli antichi Romani era utilizzata soprattutto per le sue qualità afrodisiache, oltre che come diuretico e come rimedio naturale per proteggere lo stomaco.

ROCKET

It is an annual plant belonging to the Brassicaceae family, which cabbage and cauliflower also belong to. Since the ancient Roman times, it's been used mainly for its aphrodisiac qualities, as well as being recognised as a diuretic and natural remedy to protect the stomach.



SPINACINO BABY

È una pianta erbacea a ciclo annuale, grazie alle sue caratteristiche di elevata resistenza agli attacchi dei parassiti. Costituisce una varietà dello spinacio, con foglie piccole, robuste ma tenere e carnose, di colore verde brillante.

BABY SPINACH

This is a herbaceous plant with an annual cycle, thanks to its high resistance to parasite attacks. It is a variety of spinach, with small, robust but tender and fleshy leaves, bright green in colour.



LATTUGHINO BIONDO

Questa insalatina si caratterizza per la foglia dentellata, particolarmente tenera e croccante, e un aroma delicato per un sapore fresco e zuccherino.

GREEN LETTUCE

This salad is characterized by its serrated leaf, particularly tender and crunchy, with a delicate aroma providing a fresh and sweet taste.



LATTUGHINO ROSSO

Dal sapore tendente all'amaro, si differenzia dal lattughino biondo per la colorazione intensa e brillante delle foglie, ma mantiene la stessa tenerezza e delicatezza.

RED LETTUCE

With a taste that veers towards the bitter, it differs from blond lettuce because of its intensely and brightly coloured leaves, but maintains the same tenderness and delicacy.



VALERIANELLA (SONGINO)

È un'insalatina tipicamente invernale, che attualmente viene però coltivata in tutte le stagioni grazie alla selezione delle varietà più adatte. Inconfondibile grazie alle sue foglioline verdi lucide e tondeggianti, dal colore vivace e brillante, e alla sua disposizione a rosetta.

LAMB'S LETTUCE

It is a typical winter salad variety, in fact grown and harvested throughout the year, thanks to the selection of the most suitable varieties. This salad is unmistakable thanks to its glossy, curved green leaves, its bright, vivid colour and its rose-like arrangement.

Tutte le nostre varietà di insalata sono disponibili sia da  agricoltura bio sia da  agricoltura a lotta integrata.
All our salad varieties are available either as  organic or are farmed with  integrated Pest Management.



MIZUNA

Pianta della famiglia delle *Brassicaceae* di origine giapponese, è semplice da coltivare e ha un gusto deciso e fresco. Assomiglia alla rucola, con foglie seghettate, ma il suo sapore è meno piccante.

MIZUNA

A plant of the Brassicaceae family of Japanese origin, Mizuna is easy to grow and has a strong and fresh taste. Its jagged leaves make it similar in appearance to rocket, but its taste is less spicy.



BULL'S BLOOD

Questa varietà di bieta molto apprezzata, dalla tonalità rubino acceso, conserva il sapore e la consistenza succulenta tipici della famiglia delle bietole, ma si distingue per la tipica e inconfondibile colorazione rosso sangue, da cui deriva il nome.

BULL'S BLOOD

This highly prized variety of chard, with its vibrant ruby hue, retains the flavour and succulent texture characteristic of the chard family, but it can be distinguished by the characteristic and unmistakable blood red colour, hence the name.



RED CHARD

Particolare nell'aspetto, grazie al suo caratteristico gambo rosso e alle sue venature del medesimo colore, questa varietà di bieta ha un sapore delicato e privo di note amare.

RED CHARD

Unique in appearance, thanks to its characteristic red stalk and its veins of the same colour, this variety of chard has a delicate flavour and is free of any bitter notes.



ORANGE CHARD

Anche questa insalatina fa parte delle bietole, ma presenta una colorazione più tenue rispetto alla Red Chard, con una tonalità giallo-arancione del fusto e un gambo più chiaro; il suo sapore amarognolo è simile a quello della Red Chard.

ORANGE CHARD

This salad is also part of the chard family, but it has a softer colour than Red Chard, with the stalk having a yellow-orange shade, whilst the stem is a slightly lighter hue; its slightly bitter taste is similar to that of the Red Chard.



MESCLUN

È la base di tutti i nostri mix: una combinazione di batavia, lollo bionda e rossa e romana da sfalcio creata direttamente in campo, a partire da una semente speciale, da noi sviluppata in stretta collaborazione con i nostri fornitori di sementi.

MESCLUN: LETTUCE MIX

This is the basis of all our mixes: a combination of batavia, lollo bionda and lollo rossa and romaine lettuce cuttings created directly in the field, from a special seed, developed by us in close cooperation with our seed suppliers.



MESCLUN E SPINACINO

Mix di Mesclun e spinacino in percentuale variabile.

MESCLUN WITH SPINACH

Mix of Mesclun and Baby Spinach in varying quantities.



MESCLUN ORIENTALE

Mix di Mesclun, spinacino, Red Chard e Bull's Blood in percentuale variabile.

ORIENTAL MESCLUN

Mix of Mesclun, Baby Spinach, Red Chard and Bull's Blood in varying quantities.



MISTICANZA CON FIORI

Mix di Mesclun orientale (Mesclun, spinacino, Red Chard e Bull's Blood in percentuale variabile) con l'aggiunta di un tocco di colore dei fiori.

LETTUCE MIX WITH FLOWERS

A colourful mix of Oriental Mesclun (Mesclun, Baby Spinach, Red Chard and Bull's Blood in varying quantities), with the addition of a floral touch of color.



È POSSIBILE CREARE NUOVI MIX SU RICHIESTA SPECIFICA DEL CLIENTE.
NEW MIXES CAN BE CREATED UPON A CUSTOMER'S REQUEST.

Tutte le nostre varietà di insalata sono disponibili sia da  agricoltura bio sia da  agricoltura a lotta integrata.
All our salad varieties are available either as  organic or are farmed with  integrated Pest Management.

Adulte | Head Salads



INDIVIA RICCIA

È una pianta della famiglia delle *Compositae*, facilmente riconoscibile dalle tipiche foglie verdi frastagliate, dal sapore forte e amaro-gnolo.

CURLY ENDIVE

A plant of the Compositae family, easily recognizable by its characteristic ragged green leaves, with a distinctive, slightly bitter taste.



INDIVIA SCAROLA

È una pianta della famiglia delle *Compositae*, con foglie lisce, larghe, allungate e dal colore verde brillante, mentre il cuore è prevalentemente bianco. Il suo sapore tendente all'amaro e la croccantezza delle foglie la rendono uno degli ortaggi più apprezzati.

ESCAROLE

A plant of the Compositae family, this plant can be identified by its smooth, wide, spread out leaves and bright green colour, with a largely white heart. Its slightly bitter taste and crunchy leaves make it one of the most appreciated vegetables.



CICORIA PAN DI ZUCCHERO

Apparentemente simile a una lattuga, appartiene invece alla famiglia delle *Asteraceae*, come la cicoria. Presenta un cespo grande e affusolato e il suo nome deriva dal sapore dolce e croccante. È un ortaggio tipicamente invernale, grazie alla sua particolare resistenza alle gelate.

CHICORY SUGAR LOAF

At first glance similar to a lettuce, it does in fact belong to the Asteraceae family, which common chicory is also a part of. It can be identified through its large, long head, and its name comes from its sweet, crunchy taste. It is a typical winter vegetable, thanks to its unique resistance to frost.



RADICCHIO

È un'insalata appartenente alla famiglia delle *Asteraceae*, dalle foglie grandi e tondeggianti, di colore rosso più o meno intenso e di sapore dolce o leggermente amaro-gnolo. Secondo la tradizione storica, è un ortaggio di origine orientale, introdotto nei territori della Repubblica di Venezia verso la fine del XV secolo e coltivato inizialmente nei territori della provincia di Treviso.

RADICCHIO

This is a salad belonging to the Asteraceae family, with large, curved leaves, of a somewhat intense red colour and a sweet yet slightly bitter taste. History tells us that radicchio is a vegetable with oriental origins, which was introduced into the territories of the Republic of Venice towards the end of the 15th century and initially cultivated in the province of Treviso.

Tutte le nostre varietà di insalata sono disponibili sia da  agricoltura bio sia da  agricoltura a lotta integrata.
All our salad varieties are available either as  organic or are farmed with  integrated Pest Management.

Nuove proposte | New products



CIME DI PISELLO

Questa pianta della famiglia delle *Fabaceae* è conosciuta fin dall'epoca neolitica e ha costituito per secoli un alimento di base in Europa e nel bacino del Mediterraneo. Le cime e le foglie giovani delle piante di piselli, raccolte quando la pianta ha raggiunto i 15-25 cm di altezza, hanno un sapore delicato ed aromatico.

TENDRIL PEA

This plant of the Fabaceae family has been known about since Neolithic times and has been a staple food in Europe and the Mediterranean basin for centuries. The young buds and leaves of the pea plants, harvested when the plant has reached a height of 15-25 cm, have a delicate and aromatic taste.



CIME DI FINOCCHIO

Il finocchio è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle *Apiaceae*. Conosciuto fin dall'antichità per le sue proprietà aromatiche, fu introdotto nelle coltivazioni orticole intorno al XVI secolo.

FENNEL FRONDS

Fennel is a herb belonging to the Apiaceae family. Known about since ancient times for its aromatic properties, it was introduced into vegetable crops around the 16th century.



BASILICO

Appartiene alla famiglia delle *Lamiaceae* ed è una delle più importanti erbe aromatiche (insieme all'origano e al timo). È una pianta originaria dell'India, conosciuta fin dall'antichità e introdotta in Europa ai tempi di Alessandro Magno (IV secolo a.C.): il suo nome deriva dal greco basilikón, "piante del re", forse in ricordo del suo impiego come pianta aromatica alla corte degli antichi sovrani Hindu.

BASIL

Belonging to the Lamiaceae family, basil is often considered an essential aromatic herb along with oregano and thyme. Originating in India, it's been known since ancient times and was introduced to Europe when Alexander the Great was ruling (4th century BC): its name comes from the Greek basilikón, which would translate as "plants of the king", perhaps evolving from its use as an aromatic plant in the court of the ancient Hindu rulers.

Tutte le nostre varietà di insalata sono disponibili sia da  agricoltura bio sia da  agricoltura a lotta integrata.
All our salad varieties are available either as  organic or are farmed with  integrated Pest Management.

IMBALLAGGI

L'imballaggio avviene con i marchi del cliente e secondo le sue richieste, con la possibilità di personalizzare l'imballaggio e il mix di insalata.

IMBALLI PRIMARI

I nostri imballi primari sono **completamente personalizzabili**: siamo sempre pronti a soddisfare le richieste dei clienti in merito a grammature, film e formati.

Principali grammature: 75 g | 100 g | 125 g | 200 g | 500 g

Materiali: Polipropilene (PP), Polietilene Tereftalato (R-pet).

Anche la scelta dei materiali per il confezionamento segue la nostra filosofia biologica con la costante di ricerca di prodotti a minor impatto ambientale come l'Acido Polilattico, il Polipropilene Biodegradabile e il cartone.

IMBALLI SECONDARI

I formati degli imballi sono **personalizzabili in base alle esigenze del cliente** sia dal punto di vista delle dimensioni, dei materiali e della grafica.

Attraverso i servizi di EuroPool e IFCO siamo in grado di offrire soluzioni logistiche di pooling: la cassetta viene consegnata su deposito cauzionale e restituita dopo l'utilizzo, per essere lavata e sanificata prima di essere rimessa in circolazione. Questo assicura imballaggi più resistenti e totalmente riciclabili e contribuisce alla riduzione delle emissioni di CO₂.

I processi di pooling di Euro Pool e IFCO sono certificati secondo gli standard HACCP e ISO 9001:2008.

PACKAGING

The packaging is completed with the customer's trademarks and according to their requests: the package and salad mix can be customised to best suit any customer's needs.

PRIMARY PACKAGING

Our primary packaging is **fully customizable**: we are always ready to meet customer requirements in terms of weights, films and formats.

Main weights: 75 g | 100 g | 125 g | 200 g | 500 g

Materials: Polypropylene (PP), Polyethylene Terephthalate (R-pet).

The choice of packaging materials also adheres to our organic philosophy, constantly seeking products with lower environmental impact such as Polylactic Acid, Biodegradable Polypropylene and cardboard.

SECONDARY PACKAGING

The packaging formats **can be customized according to the customer's needs** in terms of size, materials and graphics.

Through the services of EuroPool and IFCO we are able to offer pooling logistics solutions: the box is delivered to the warehouse and returned after use, to be washed and sanitized before being put back into circulation. This means that the packaging is more resistant and fully recyclable, which in turn helps reduce CO₂ emissions.

The pooling processes of Euro Pool and IFCO are certified according to HACCP and ISO 9001:2008 standards.



MEMBRI DELL'ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

MEMBERS OF THE PRODUCER ORGANISATION

MARTINENGO (BG)

-  Società Agricola Cortenuova S.s.
-  Orticoltura Bellina Manuel
-  Società Agricola La Torre S.s.

EBOLI (SA)

-  Azienda Agricola Nuova Terra di Bellina Santo e Busana Raffaella S.s.
-  Terra Promessa di Bellina Santo e Busana Raffaella S.s.
-  Società Agricola Microsud S.s.
-  Azienda Agricola La Nuova Torre S.s.
-  Società Agricola Orto Sud S.s.
-  Natus Bio Agricola S.r.l.

CORTENUOVA (BG)

-  Società Agricola Mâche Farm S.s.

CALCIO (BG)

-  Società Agricola OrtoBio S.s.

CORREZZOLA (PD)

-  Azienda Agricola Busana Luigi e Figli S.s.

MIRA (VE)

-  Agricola Agostini Michele e Andrea S.s

MORENGO (BG)

-  Società Agricola Maggiolina S.r.l.

 Agricoltura Biologica | Organic Agriculture

 Agricoltura a Lotta Integrata | Integrated Controlled Cultivation



O.P. La Maggiolina
Soc. Agr. Cons. a R.L.

www.oplamaggiolina.it



Sede di MARTINENGO (BG)

 via delle Seradine, snc
24057 Martinengo BG
 +39 0363 909.310



Sede di EBOLI (SA)

 località Scorziello
84025 Eboli (SA)
 +39 0828 199.0646