



Un'opportunità per i coltivatori del domani.

APO
SCALIGERA

Questo è un progetto che ti fa sentire più protetto e al quale puoi aderire anche tu. **Seminiamo oggi nuove opportunità**, per raccogliere domani fior di vantaggi e frutti migliori.

**APO
PRO**



IL

**PRO
BLE
MA**

Le vecchie colture soffrono. L'alternativa c'è.

APO
SCALIGERA



IL

PRO BLE MA

Alcune coltivazioni locali sono in difficoltà.

Mele, pere, pesche sono diventate poco redditizie. Per salvare le aziende agricole e garantire loro un buon reddito, in una prospettiva medio lunga, è necessario favorire chi vuole **innovare** e **investire** e salvaguardare il **panorama agricolo veronese**. Apo Scaligera, che ha sempre messo al centro la filiera, realizza APO PRO, un nuovo progetto per coltivare business.

IL

**PRO
DOT
TO**



Coltiviamo nuovi frutti per guadagnare di più.

APO
SCALIGERA



IL

KIWI
GIAL
LO

Una garanzia che ti fa stare in campo.

APO
SCALIGERA

IL

KIWI GIALLO

A partire dall'oriente il **kiwi giallo** cresce a due cifre, la richiesta del mercato è ancora superiore all'offerta, c'è quindi **molto margine di reddito**.

Tutte le varietà sono tutelate da **brevetto** e **Apo Scaligera** è sub-licenziatario per produrre kiwi giallo a marchio KIKOKÀ, garantendone la disponibilità.

Un **business importante** con una prospettiva di almeno dieci anni.

I **caratteri distintivi** di questa varietà sono: l'intensità del colore giallo, un gusto sorprendentemente nuovo e la precocità.





GLI
IM
PIAN
TI





IL

MIR
TIL
LO

Un gigante con le migliori prospettive.

APO
SCALIGERA

MIR TIL LO

IL

Il **mirtillo** è uno degli **alimenti funzionali** definiti dall'**Institute of Food Technologists** (IFT), in quanto ricchissimo di polifenoli. Per questo motivo la richiesta dei consumatori copre tutti i 12 mesi dell'anno.

+11% consumo di mirtilli da parte delle famiglie italiane tra il 2021 e il 2022.

Il mirtillo gigante proviene dal Nord Africa nel periodo primaverile, dalla montagna e dal Nord Europa, da agosto.

La **finestra estiva** di giugno e luglio si presenta come **un'ottima opportunità per la produzione locale** e un'importante fonte di reddito con margini consistenti di guadagno.





GLI

IM
PIAN
TI





IL

PRO
FI
LO

Una realtà radicata sul territorio veronese.

APO
SCALTIGERA



IL

PRO
FI
LO

Questa è una **realtà fatta di soci coltivatori** che producono frutta e ortaggi nella **pianura veronese**, uniti in cooperativa per il commercio di prodotti ortofrutticoli destinati al dettaglio, alla grande distribuzione italiana ed europea e all'industria alimentare, con uno **stabilimento produttivo dedicato** alla cottura e al surgelamento di ortaggi.

La nostra cooperativa è attenta alle **esigenze del territorio** e mette al centro una politica di **filiera corta** e una **prospettiva dinamica** che sappia innovare e crescere attraverso progetti capaci di garantire **maggiore redditività** ai produttori e a tutto il territorio.



IL

**PRO
GET
TO**

Apo Pro è il frutto di una stretta collaborazione.

APO
SCALIGERA

IL PRO GET TO

Apo Scaligera provvederà a stipulare delle convenzioni, con un Istituto di Credito, per garantirti un prestito agevolato finalizzato al **finanziamento** per l'acquisto di impianti, materiali e piante per avviare la coltivazione. Apo Scaligera ti supporta nell'acquisto di impianti, materiale vegetale e mezzi tecnici per avviare la coltivazione. Il **produttore conferisce**, obbligatoriamente ed esclusivamente, **ad Apo Scaligera** il prodotto e riceve la liquidazione. L'**iter è semplice e veloce**, consente di avviare una produzione nuova e redditizia che permette un buon ritorno con una prospettiva a medio termine.






IL

**PRO
FIT
TO**

Ottime ragioni per aderire al progetto.

APO
SCALIGERA




Ti aiutiamo
ad **ottenere** il
finanziamento.

Gestiamo insieme
a te l'iter per i
contributi europei.

Acquistiamo per te
materiale vegetale
e **mezzi tecnici**.

Ti diamo
supporto tecnico
e **agronomico**
costante.

Ti supportiamo
nell'**iter** di
certificazione.



Stocchiamo la
merce in **magazzini**
a **temperatura**
controllata.

Confezioniamo
e scegliamo la
personalizzazione
del **packaging.**

Lavoriamo
i tuoi prodotti
nei **nostri impianti.**

Gestiamo
la **logistica** dal
campo alla tavola.

Abbiamo una
rete commerciale
solida e una buona
reputazione in gdo.

**PRO
VER
BIO**

IL

Dilla

**CHE IL PROFITTO
LO FANNO *kiwi*
E *mirtillo***

Per maggiori informazioni:

+39 335 615 5090

marco.krampera@aposcaligera.it

APO SCALIGERA S.C.Agr.

Via Ronchesana 34

Santa Maria di Zevio VR

+39 045 606 83111

info@aposcaligera.it

diva.aposcaligera.it



APO
SCALIGERA