

**Prodotto
in natura
lavorato
a mano!!!**

Jorap®



Vital Natural Gel

www.vitalnaturalgel.it



PESCASSEROLI

SURGELATI ALTA QUALITÀ



LAVORATO E CONFEZIONATO DA VITAL NATURAL GEL Srls
LOC. OPIETO - 67032 PESCIASSEROLI (AQ) - TEL. 0863.910438
WWW.VITALNATURALGEL.IT

Jorap®



LA NATURA CI DÀ I SUOI FRUTTI
E NOI LI CONSERVIAMO.



CHI SIAMO

Produzione e commercializzazione di alimenti surgelati La Vital Natural Gel è un'azienda specializzata nella produzione, lavorazione e commercializzazione di alimenti vegetali surgelati. Vital Natural Gel nasce a Pescasseroli in provincia dell'Aquila grazie all'intuito e alle capacità imprenditoriali innovative dei soci Saltarelli e Vitale. Da allora rappresenta una delle più interessanti realtà produttive del settore dei vegetali surgelati locali.

Oggi l'azienda è presente con i propri prodotti unici a marchio PESCASSEROLI SURGELATI nelle migliori realtà della GDO- GD- negozi di vicinato.

FORZA: Curare tutto il ciclo della produzione, lavorazione, e commercializzazione con mezzi refrigerati propri.

L'OFFERTA: Costituita da 30 referenze 25 da coltivazione e 5 da raccolta spontanea (ortica-borragine-cicorietta-jorap ®-jrugn).

MISSIONE: L'azienda nella continua ricerca della soddisfazione dei consumatori ha realizzato prodotti di grande successo.

AZIENDA

La nostra azienda nata come ditta individuale il 15/08/1995 con il nome L'Angolo dei surgelati con il compito di commercializzare prodotti alimentari surgelati tipo verdure, preparati, pesce, carni, situata nel cuore del Parco Nazionale D'Abruzzo (1250 m slm).

Si possono immaginare i vari problemi che deve affrontare un'azienda dove gli abitanti e turisti vivono delle ricchezze e della particolare tipicità delle risorse del nostro territorio.

Dunque la sfida di realizzare un'attività legata alla produzione e la commercializzazione dei prodotti surgelati vegetali locali legata alla grande validità e potenzialità del territorio, calata in un ambiente sano. La costituzione di VITAL NATURAL GEL

Da qui entrano in campo le idee delle famiglie Vitale e Saltarelli.

In fase di riunione si ricordano i nostri Avi che nel periodo estivo raccoglievano prodotti spontanei nella zona di Pescasseroli come ortica, jorap, cicorietta e jrug e altri prodotti che l'orto di montagna poteva dare venivano lessati e in piccoli sacchetti venivano congelati riposti in pozzetti frigo e venivano consumati o regalati alle personalità che affollavano il nostro paese nel periodo invernale. Quindi si è optato di creare una linea di prodotto chiamata PESCASSEROLI surgelati, di riportare l'emblema dell'orso bruno Marsicano sulla confezione, di organizzare un locale di 200 mq idoneo alla lavorazione dei prodotti surgelati sia convenzionali che Bio. Infatti la nostra ditta produce, raccoglie, surgela e commercializza prodotti alimentari vegetali locali. All'interno dell'azienda possiamo trovare: celle frigorifere - 20°C abbattitori di temperatura -40°C confezionatrici sottovuoto e soprattutto tanta ma tanta manodopera perchè il nostro prodotto è scelto, lavato, bollito e pesato tutto a mano come una volta. La distribuzione attenta e controllata scrupolosamente con mezzi propri.

Vital Natural Gel rifornisce la GDO, HO.RE.CA. ed i negozi di vicinato. Da non dimenticare che Vital Natural Gel vanta il primato in Italia di 3 referenze spontanee richiestissime: JORAP® (Buon Henrico), CICORIETTA DI MONTAGNA (Tarassaco), ORTICA, prodotti di una delle zone più incontaminate d'Italia. Il futuro è il surgelato, la nostra novità è di mettere il cliente in condizione di procurarsi con semplicità e immediatezza i migliori frutti del nostro territorio.

Il nostro motto: la natura ci dà i suoi frutti e noi li conserviamo.

LA NOSTRA AZIENDA



ALLESTIMENTO BANCO FRIGO

TASSATIVAMENTE AL REPARTO ORTOFRUTTA



COME SI PRESENTA UN PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ

IL NOSTRO VESTITO

PACKAGING INNOVATIVO



SIAMO TRASPARENTI SU TUTTO



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: KJ 150

Grassi : 0 gr

Proteine : 2,8

Carboidrati : 6 gr

Zuccheri : 6 gr

Fibre : 1,6 gr

Sale : 0 gr

Bietolina

BIETA FOGLIA SCOTTATA:
Rinvenimento in padella con
coperchio a fuoco lento fino
allo scongelamento,
oppure far bollire
e condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 88

Grassi : 0,7 gr

Proteine : 1,8 gr

Carboidrati : 3,6 gr

Zuccheri : 0 gr

Fibre : 0 gr

Sale : 0,08 gr

Borragine

BORRAGINE:
Rinvenimento in padella
con coperchio a
fuoco lento fino
allo scongelamento,
oppure far bollire
e condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 163

Grassi : 0,5 gr

Proteine : 4,3 gr

Carboidrati : 4,5 gr

Zuccheri : 4,5 gr

Fibre : 2,1 gr

Sale : 0 gr

Cime di Broccoli

BROCCOLI FIORE:
Rinvenimento in padella
con coperchio a
fuoco lento fino
allo scongelamento,
oppure far bollire
e condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 612

Grassi : 7,7 gr di cui saturi 1,8 gr

Proteine : 6,83 gr

Carboidrati : 13,6 gr di cui zuccheri 0,1 gr

Fibre : 1,73 gr

Sale : 1 gr

Cardinal Timballo

PREPARAZIONE GASTRONOMICA
SURGELATA:

Ingredienti 76% Mozzarella 8%
Formaggio 5%, Prosciutto cotto 5%
(carne suina, acqua, sale, destrosio,
aromi, antiossidante - ascorbato di
sodio), olio di girasole e pangrattato
(fibre vegetali alimentari,
aromi naturali, sale).

Uovo in polvere, sale, noce moscata.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 99

Grassi : 0,3 gr

Proteine : 1,6 gr

Carboidrati : 2,6 gr

Zuccheri : 2 gr

Fibre : 2 gr

Sale : 0,03 gr

Cavolfiore

CAVOLFIORE ROSETTE:

Rinvenimento:
non occorre
scongellare,
preparare come
prodotto fresco,
fino a raggiungere
il grado di cottura
desiderato.
Condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 113

Grassi : 0,2 gr

Proteine : 2,1 gr

Carboidrati : 6,1 gr

Zuccheri : 2,27 gr

Fibre : 2,6 gr

Sale : 0 gr

Cavolo Verza

**CAVOLO VERZA
SCOTTATA:**

Rinvenimento in padella
con coperchio a
fuoco lento fino
allo scongelamento,
oppure far bollire
e condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 42

Grassi : 0,2 gr

Proteine : 1,4 gr

Carboidrati : 0,7 gr

Zuccheri : 0,7 gr

Fibre : 3,6 gr

Sale : 0 gr

Cicoriotta di campo

CICORIETTA DI CAMPO:

Rinvenimento in padella
con coperchio a
fuoco lento fino
allo scongelamento,
oppure far bollire
e condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 96

Grassi : 0,3 gr

Proteine : 1,7 gr

Carboidrati : 4,7 gr

Zuccheri : 0,7 gr

Fibre : 4 gr

Sale : 0,4 gr

Cicoria



CICORIA FOGLIA SCOTTATA:

Rinvenimento in padella
con coperchio a
fuoco lento fino
allo scongelamento,
oppure far bollire
e condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 712

Grassi : 0,24 gr di cui saturi 0 gr

Proteine : 4,78 gr

Carboidrati : 35,8 gr di cui zuccheri 0,52 gr

Zuccheri : 0,7 gr

Fibre : 1,77 gr

Sale : 0,07 gr

Don Gnocco

“DON” GNOCCO di PATATA

Ingredienti: patate 69%,
farina grano tenero, sale.

GONTIENE GLUTINE.

USO: in pentola in acqua bollente
salata versare gli gnocchi surgelati
e scolare appena tornano a galla.

In padella versare gli gnocchi
ancora surgelati nel condimento
e mescolare lentamente a
fuoco medio per 5 minuti.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 104

Grassi : 0,1 gr

Proteine : 1,7 gr

Carboidrati : 4,6 gr

Zuccheri : 2,1 gr

Fibre : 2,9 gr

Sale : 0,8 gr

Fagiolini

**FAGIOLINI
FINISSIMI:**

Rinvenimento in acqua
bollente come prodotto
fresco.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 500 Kcal 140

Grassi : 3,5 gr di cui saturi 1,75 gr

Proteine : 2,5 gr

Carboidrati : 24 gr di cui zuccheri 0 gr

Zuccheri : 0 gr

Fibre : 2,5 gr

Sale : 0,45 gr

Frà Patata

“FRA” PATATA STICK

Ingredienti: patate 96%,
olio di girasole.

Rinvenimento: friggere
in abbondante olio a 180 gradi
per 4 minuti, comunque
dipende dal grado di croccantezza
desiderato, o in forno.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 134

Grassi : 0 gr

Proteine : 4,2 gr

Carboidrati : 3,1 gr

Zuccheri : 3,1 gr

Fibre : 2,2 gr

Sale : 0 gr

Friarielli

FRIARIELLI
(cime di rapa):
Rinvenimento in padella
con coperchio a
fuoco lento fino
allo scongelamento,
oppure far bollire
e condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 190

Grassi : 0,24 gr

Proteine : 0,98 gr

Carboidrati : 9,79 gr

Zuccheri : 7 gr

Fibre : 3,79 gr

Sale : 0,01 gr

Frutti di bosco

FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti: more- lamponi-
ribes-mirtillo.

Rinvenimento: si raccomanda
di consumarli previa cottura
ad esempio 2 minuti di
bollitura, condire a piacimento
con zucchero e/o limone.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 110

Grassi : 0,5 gr

Proteine : 1,3 gr

Carboidrati : 2,5 gr

Zuccheri : 0 gr

Fibre : 0 gr

Sale : 0 gr

Funghi Mix

FUNGHI MIX 10% porcino
Pleurotus ostreatus -
Lentinus edodes - phollota
mutabilis - boletus edulis
rel. grup- pleurotus.
Rinvenimento: direttamente
in padella e condire a
piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 107

Grassi : 0,7 gr

Proteine : 3,9 gr

Carboidrati : 1 gr

Zuccheri : 1 gr

Fibre : 0 gr

Sale : 0,52 gr

Porcini a fette

PORCINO I EXTRA
Boletus edulis e relativo
gruppo.
Rinvenimento: usare come
prodotto fresco.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 71 / Kcal 17

Grassi : 0,2 gr

Proteine : 1,25 gr

Carboidrati : 3,35 gr

Zuccheri : 0,25 gr

Fibre : 3,1 gr

Sale : 0.22 gr

Scarola scottata

SCAROLA SCOTTATA:
Rinvenimento in padella
con coperchio a
fuoco lento fino
allo scongelamento,
oppure far bollire
e condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia : 205,54 kj / 93,64 kcal

Grassi : 3,85 gr di cui saturi 1,54 gr

Carboidrati : 2,64 gr di cui zuccheri 2,56 gr

Proteine : 3,29 gr

Sale : 0,28 gr

Melanzane alla Parmigiana

PREPARAZIONE GASTRONOMICA

SURGELATA: 450g porzioni 2

Ingredienti Melanzane (48%).
pomodori pelati, scamorza,
(LATTE vaccino, caglio,sale),
grana padano DOP (LATTE, sale,
caglio, lisozima proteina dell' UOVO),
olio extra vergine di oliva, basilico,
sale, pepe.

Modalità di preparazione:

Microonde, prodotto ancora surgelato
adagiare la vaschetta nel microonde
per 8 minuti circa a 800W. Prodotto
scongelato 4 min. circa a 800W.
Forno tradizionale: prodotto ancora
surgelato adagiare la vaschetta nel
forno preriscaldato a 170°C
per 30 min.circa



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 170

Grassi : 1,4 gr

Proteine : 3,8 gr

Carboidrati : 3,4 gr

Zuccheri : 3,4 gr

Fibre : 1,19 gr

Sale : 0 gr

Melanzane Grigliate

MELANZANE GRIGLIATE:

Rinvenimento: far
scongellare su un panno
o in forno e condire
a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 273

Grassi : 0,15 gr

Proteine : 2,86 gr

Carboidrati : 1,3 gr

Zuccheri : 3,12 gr

Fibre : 4,4 gr

Sale : 0,35 gr

Minestrone cuor di verdure

MINISTRONE CUOR VERDURE

Ingredienti: patata, carota,
pomodori, fagiolini, piselli,
zucchine, borlotti, porri, verza,
cavolfiore, SEDANO, prezzemolo,
basilico, bieta.

Rinvenimento: usare come
prodotto fresco.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 36

Grassi : 0,7 gr

Proteine : 5,9 gr

Carboidrati : 1,3 gr

Zuccheri : 1,3 gr

Fibre : 4,1 gr

Sale : 0,01 gr

Ortica

Prodotto Spontaneo

ORTICA SELVATICA:
Rinvenimento in padella
con coperchio a
fuoco lento fino
allo scongelamento,
oppure far bollire
e condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 273 / Kcal 65

Grassi : 0,15 gr di cui saturi 0 gr

Proteine : 2,86 gr

Carboidrati : 1,3 gr di cui zuccheri 3,12

Fibre : 4,4 gr

Sale : 0,35 gr

Passato cuor di verdure

CUOR CREMOSO DI VERDURA

Ingredienti: spinaci, bieta,
indivia, fagiolini, piselli,
patata, zucchina (10%), borlotti,
zucca, carota, SEDANO,
cipolla (5%),

Rinvenimento: in pentola ancora
surgelato con aggiunta di 2 bicchieri
di acqua e far bollire,
condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 131 / Kcal 31

Grassi : 0,3 gr

Proteine : 0,9 gr

Carboidrati : 6,7 gr

Zuccheri : 0,7 gr

Fibre : 0 gr

Sale : 0 gr

Peperoni Grigliati

PEPERONI GRIGLIATI:
Rinvenimento: far
scongellare spellare e
condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 202 / Kcal 48

Grassi : 0,3 gr di cui saturi 0,07 gr

Proteine : 5,4 gr

Carboidrati : 6,4 gr di cui zuccheri 3,5 gr

Fibre : 6,3 gr

Sale : 0,5 gr

Piselli Finissimi

PISELLI FINISSIMI:
Rinvenimento: usare
come prodotto fresco.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 134 / Kcal 32

Grassi : 0 gr

Proteine : 4,2 gr

Carboidrati : 3,1 gr

Zuccheri : 3,1 gr

Fibre : 2,2 gr

Sale : 0 gr

Rape del pastore

**RAPE DEL PASTORE
(BROCCOLETTI):**
Rinvenimento in padella
con coperchio a
fuoco lento fino
allo scongelamento,
oppure far bollire
e condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 264 / Kcal 63

Grassi : 0 gr

Proteine : 6,3 gr

Carboidrati : 7 gr

Zuccheri : 0,9 gr

Fibre : 2,1 gr

Sale : 0 gr

Spinaci

SPINACI FOGLIA
SCOTTATI:

Rinvenimento in padella
con coperchio a
fuoco lento fino
allo scongelamento,
oppure far bollire
e condire a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

*Composizione media per 100g
di parte edibile.*

Energia: Kj 155 / Kcal 37

Grassi : 0,3 gr di cui saturi 0 gr

Proteine : 1,7, gr

Carboidrati : 5 gr di cui zuccheri 3,5 gr

Fibre : 3,5 gr

Sale : 0,03 gr

Tris grigliato



TRIS GRIGLIATO:
PEPERONE - MELANZANA -
ZUCCHINA

Rinvenimento: far
scongelerare e condire
a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 64 / Kcal 15

Grassi : 0,36 gr

Proteine : 1,14 gr

Carboidrati : 2,69 gr

Zuccheri : 1,71, gr

Fibre : 1 gr

Sale : 0,03 gr

Zucchine a cubetti

ZUCCHINE CUBO:
Rinvenimento in padella
a fuoco lento fino
a cottura desiderata
con condimento desiderato.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 88 / Kcal 21

Grassi : 0,4 gr

Proteine : 2,71 gr

Carboidrati : 3,11 gr

Zuccheri : 0 gr

Fibre : 1,1 gr

Sale : 0 gr

Zucchine grigliate

ZUCCHINE GRIGLIATE:
Rinvenimento: far
scongellare e condire
a piacimento.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g
di parte edibile.

Energia: Kj 368 / Kcal 88

Grassi : 8,26 gr

Proteine : 3,6 gr

Carboidrati : 11,60 gr

Zuccheri : 1,08 gr

Fibre : 3,7 gr

Sale : 0,03 gr

Zuppa cuor di Cavolo Nero

ZUPPA CUOR DI CAVOLO NERO:
Lenticchie, pomodoro, FARRO,
carote, pisello, fagiolino,
GRANO, SEDANO, cipolla,
basilico, cavolo nero.

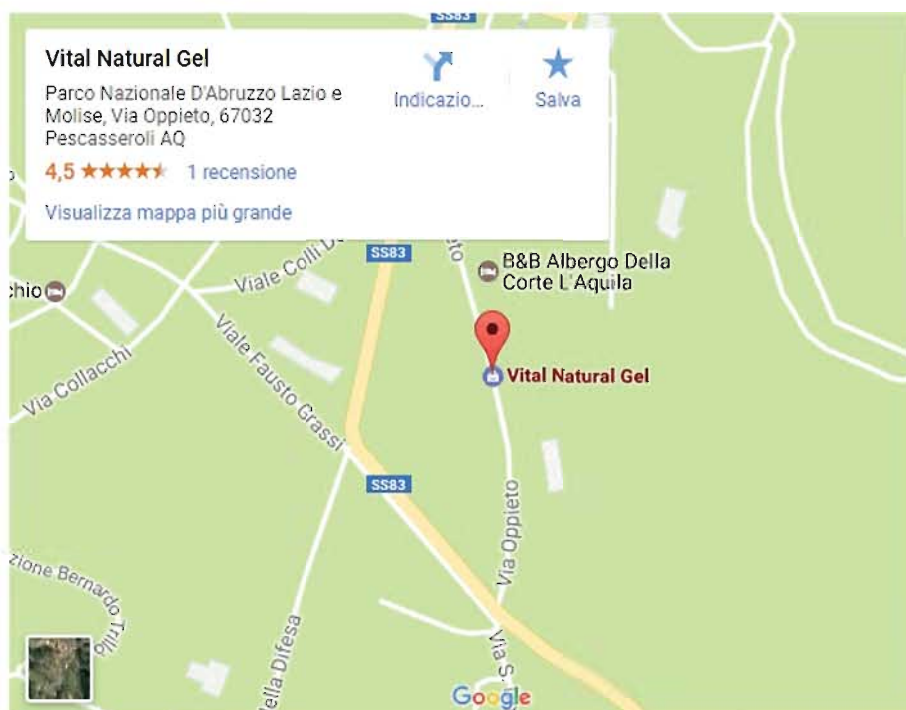
Rinvenimento: usare come
prodotto fresco.

PARTNER



ipercoop





Sede legale: IV Traversa Benedetto Croce 15 - Pescasseroli (AQ) - Italia

Stabilimento: Via Oppieto snc Pescasseroli (AQ) - Italia

Contatti: Tel 0863/910438 - Cel. +39 339-1180931 - Mail: info@vitalnaturalgel.it

www.vitalnaturalgel.it

SEGUICI SU FACEBOOK:

<https://www.facebook.com/vitalnaturalgel>

