



Presidente: Fulvio Gianinazzi  
Vicepresidente: Gea Würsch  
Segretaria: Lisa Auchli  
Recapito postale: Nucleo 34, 6957 Roveredo TI  
Posta elettronica: [info@capriascambiente.ch](mailto:info@capriascambiente.ch)  
Sito web: [www.capriascambiente.ch](http://www.capriascambiente.ch)  
CH70 8080 8005 4603 9384 8: Capriasca Ambiente  
CCP 69-3514-1 c/o: Banca Raiffeisen Tesserete

Tesserete, 19 agosto 2024

## Lunedì 26 agosto riapertura Centro preparazione succo di mele, stagione 2024

Stimate e stimati clienti,

informiamo che l'abituale preparazione stagionale del succo di mele è prevista a partire da **lunedì 26 agosto** presso la fattoria La Fonte a Vaglio; la produzione si protrarrà fino a venerdì 25 ottobre.

Il processo di trasformazione artigianale costituisce una stimolante e gratificante attività integrativa per gli utenti dell'Azienda che hanno la possibilità di operare a contatto con la clientela.

Per la consegna delle mele, rispettivamente per il ritiro del succo, sono confermate le modalità dello scorso anno.

Giorni di consegna:

-lunedì 09.00 – 11.00 / 14.00 – 17.00

-martedì 09.00 – 11.00 / 14.00 – 17.00

**previo accordo telefonico** con il responsabile della produzione Micha Tonini, raggiungete al **078 893 97 77, a decorrere dal 19 agosto**, dal lunedì al venerdì dalle 13.00 alle 17.00. Senza una 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 richiamati al più presto. Consigliamo di chiamare il signor Tonini 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.

Giorni per il ritiro:

-giovedì: 08.30 – 12.00 / 13.00 – 16.30

-venerdì: 08.30 – 12.00 / 13.00 – 15.30

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 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*