



Il **Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo Alto Viterbese (C.C.OR.A.V.)** è un organismo associato di secondo grado che raggruppa quattro cooperative agricole di base operanti nella zona compresa tra il Lago di Bolsena, la Toscana e l'Umbria, interessando i comuni di Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo, Onano, Latera, Acquapendente e Gradoli, per un bacino di utenza di circa 5.000 ettari.

Questa zona di produzione è una delle migliori per la coltivazione delle patate, per l'origine vulcanica dei terreni ricchi di potassio. Le caratteristiche organolettiche delle patate prodotte dai soci del Consorzio sono di alta qualità e permettono di ottenere ottimi piatti soprattutto con le nostre varietà Monalisa, Agata e Ambra.

Gli agricoltori associati (oltre 600) conferiscono al C.C.OR.A.V. le loro produzioni agricole (cereali, oleaginose, leguminose da granella, patate, ecc.) che vengono stoccate, lavorate confezionate ed immesse sul mercato locale, regionale e nazionale. Il centro di lavorazione, stoccaggio e commercializzazione è ubicato in Grotte di Castro, loc. "Salcinella", ed è costituito da un fabbricato con superficie coperta di circa 12.250 metri quadrati, dove sono allocate le macchine e le attrezzature per la conservazione, la lavorazione e la vendita.



Nella struttura sono presenti aree di carico, scarico, movimentazione e spedizione, aree di lavorazione, celle frigorifere per una capacità di 20.000 tonnellate, locali deposito, locali uffici e rappresentanza ed un laboratorio per analisi chimico agrarie ed organolettiche. Ricerche ed analisi di laboratorio, test di cottura sui prodotti, miglioramento delle varietà colturali, sono il nostro impegno quotidiano per portare sugli scaffali della grande distribuzione e in tutti i nostri punti vendita prodotti di eccellenza assoluta.

La ricerca, l'innovazione e l'impegno a mantenere il nostro sistema di controllo e tracciabilità ai più alti e rigidi standard qualitativi e di sicurezza sono una priorità per il nostro lavoro. Un lavoro ed una passione che comunichiamo ai nostri clienti attraverso i nostri prodotti, un feeling unico come l'amore per la nostra terra. In questa ottica il C.C.OR.A.V. ha ottenuto la certificazione Globalgap.



C.C.OR.A.V. Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo Alto Viterbese  
Loc. Salcinella s.n.c. - 01025 Grotte di Castro (VT)  
tel. + 39 0763.796117 - fax. + 39 0763.796017  
email: ccorav@ccorav.it

shop on line  
[www.ccorav.it/shop](http://www.ccorav.it/shop)



## Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo Alto Viterbese

con il contributo di



*le Eccellenze della nostra terra*

*e la passione per il nostro lavoro*





Il nostro principale prodotto è la Patata dell'Alta Tuscia per la quale è stato ottenuto il marchio collettivo "Tuscia Viterbese" ma che è anche tutelato dal marchio "Patata Italiana Sistema UNAPA" con Produzione Integrata certificata.

Altro prodotto è la "Patata dell'Alto Viterbese" IGP (Indicazione Geografica Protetta), certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF.



### PATATA IGP DELL'ALTO VITERBESE

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare



BOX IN CARTONE 6 KG

### PATATA DELL'ALTA TUSCIA

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare



### PATATA ROSSA

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare



### PATATA VIOLA

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare



Tutti i nostri fagioli sono prodotti alimentari freschi coltivati nei comuni dell'Alto Viterbese in terreni di origine vulcanica. Tutte le confezioni sono acquistabili on line o presso il nostro punto vendita in sede.

### FAGIOLO DEL PURGATORIO DI GRADOLI

- Tenere in ammollo per ca. 2 ore
- Conservare in luogo fresco e asciutto è opportuna la pulitura a mano
- Può contenere tracce di glutine
- Tempi di cottura ca. 25 minuti



### FAGIOLO GIALLO

- Tenere in ammollo per ca. 2 ore
- Conservare in luogo fresco e asciutto è opportuna la pulitura a mano
- Può contenere tracce di glutine
- Tempi di cottura ca. 30 minuti



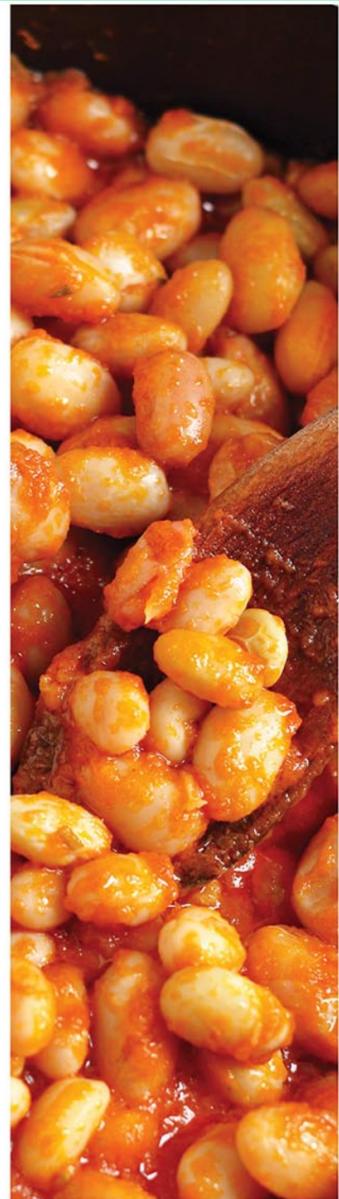
### FAGIOLO VERDOLINO

- Tenere in ammollo per ca. 12 ore
- Conservare in luogo fresco e asciutto è opportuna la pulitura a mano
- Può contenere tracce di glutine
- Tempi di cottura ca. 40 minuti



### FAGIOLO BORLOTTO

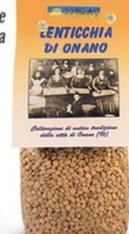
- Tenere in ammollo per ca. 24 ore
- Conservare in luogo fresco e asciutto
- Può contenere tracce di glutine
- Tempi di cottura ca. 2 ore con pentola a pressione ca. 1 ora



Nei nostri campi coltiviamo lenticchie, ceci, fagioli e farro. Ci prendiamo cura della loro crescita dalla semina fino al consumo rispettando il terreno e il ritmo della natura. Non utilizziamo additivi e pesticidi. È questo il nostro segreto!

### LENTICCHIA DI ONANO

- Non necessità di ammollo
- Conservare in luogo fresco e asciutto è opportuna la pulitura a mano
- Può contenere tracce di glutine
- Tempi di cottura ca. 25 minuti



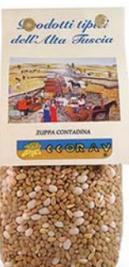
### CECE DEL SOLCO DRITTO DI VALENTANO

- Tenere in ammollo per ca. 24 ore
- Conservare in luogo fresco e asciutto è opportuna la pulitura a mano
- Può contenere tracce di glutine
- Tempi di cottura ca. 20 minuti



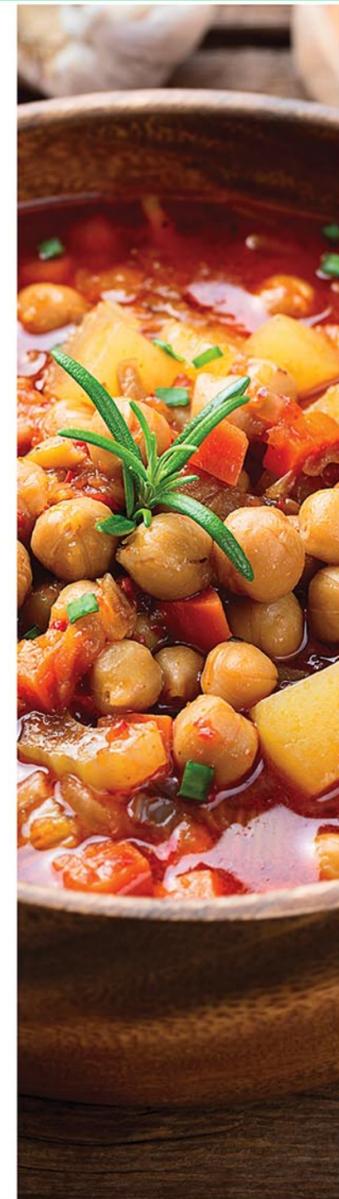
### ZUPPA CONTADINA

- Tenere in ammollo per ca. 1 ora
- Conservare in luogo fresco e asciutto
- Può contenere tracce di glutine
- Tempi di cottura ca. 40 minuti



### FARRO PERLATO

- Non necessita di ammollo
- Conservare in luogo fresco e asciutto
- Può contenere tracce di glutine
- Tempi di cottura ca. 18 minuti



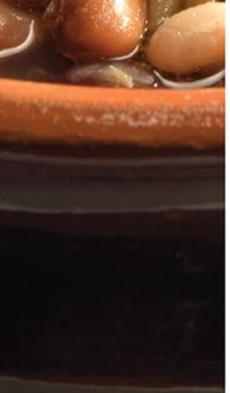
L'Aglione rosso di Proceno ha un profumo molto intenso e persistente, vanta infinite proprietà salutari, un vero mix di benefici.

I nostri legumi in barattolo di vetro veloci da cucinare, nutrienti e genuini senza aggiunta di conservanti, sono cotti a vapore in modo naturale conservando intatte tutte le loro caratteristiche nutrizionali.

### AGLIO ROSSO DI PROCENO



### LEGUMI COTTI AL VAPORE



shop on line

scansiona il QR code per accedere allo shop on line [www.ccorav.it/shop](http://www.ccorav.it/shop)

