



*Plume  
de fruit*

PRODOTTO IN ITALIA

[WWW.PLUMEDEFRUIT.COM](http://WWW.PLUMEDEFRUIT.COM)

DISIDRATARE UN FRUTTO VUOL DIRE CERCARE IL CUORE DELLE COSE,  
RAGGIUNGERE L'ANIMA, RITROVARE LA LEGGEREZZA DI UNA PIUMA.



Del lavoro di mio padre una cosa non riesco a togliermi dalla mente: il cuore che ci metteva mentre sceglieva deditamente ogni singolo frutto. Mi chiedevo quale fosse la ragione di tanto cercare, selezionare, curare.

A volte mi domandavo cosa ci trovasse di così attraente in in uno spicchio di mela o in un acino d'uva. Mi interrogavo sull'origine di quell'intesa sincera tra lui e mia madre nei giardini d'arance. Solo ora capisco cosa voleva. Cercava l'essenza di tutte le cose.

**PLUME DE FRUIT SCAVA DENTRO QUESTA STORIA E SCRIVE UN ALTRO CAPITOLO.**

**[WWW.PLUMEDEFRUIT.COM](http://WWW.PLUMEDEFRUIT.COM)**

# Stile di vita

Per i bambini che conducono una vita sana e dinamica.

Per gli sportivi che sono energia allo stato puro.

Per gli amanti del relax e del benessere quotidiano.

Per gli chef che nel cibo ci mettono la loro anima, raffinatezza, stile, gusto.

Per chi ama mettersi in gioco e usa la creatività.

Per te che cerchi l'essenziale.

Per chi dice di sì alla vita.

**PERCHÈ PLUME DE FRUIT È UNO STILE DI VITA:  
CHI MANGIA PLUME DE FRUIT FA DEL BENESSERE LA SUA PASSIONE.**





# Plume de fruit è leggerezza e libertà

E' uno snack salutare ma soprattutto è espressione della tua personalità.





# È qualità

Per avere un buon prodotto disidratato,  
bisogna selezionare un buonissimo prodotto  
fresco.



# È creatività

Nel pane, tra i cereali, infuso, con gli affettati, su un buon cocktail, in un risotto o sulle tartare: il suo posto è ovunque.





Plume  
de fruit

PRODOTTO IN ITALIA

# Sa dire di no

No additivi, no zuccheri aggiunti e no conservanti.



# Disidratare a bassa temperatura

Vuol dire mantenere le qualità del frutto fresco, concentrarne le sostanze nutritive, ottenendo un prodotto particolarmente ricco e nutriente.



LEGGEREZZA SIGNIFICA ESPRIMERE L'ANIMA DI QUALCOSA,  
L'ODARNE LA SUA ESSENZA.



# Frutto di una buona scelta

Tra i metodi naturali di conservazione, l'essiccazione è sicuramente il più antico e il più salutare. Grazie all'assenza di colesterolo, Plume de fruit ha effetti benefici sui grassi del sangue e il suo elevato contenuto in fibra la rende ottima per coadiuvare e favorire i transiti intestinali. E' consigliata a persone di tutte le età e può essere consumata a qualsiasi ora della giornata.



# Borgolab laboratorio artigianale

Borgolab è un laboratorio artigianale che seleziona e trasforma prodotti italiani di altissima qualità: dai funghi porcini IGP della Val di Taro agli squisiti frutti del sottobosco.

La sua curiosità e passione per i doni della natura l'ha portata a spingersi oltre, verso giardini di frutta profumata.

La sua ultima creazione, Plume de fruit, vuole dare un messaggio in più: la qualità è uno stile di vita, sano e semplice.



— SINCE 1984 —

**BORGOLAB**





*Plume  
de fruit*

PRODOTTO IN ITALIA



IDEAZIONE E CREAZIONE ARTIGIANALE NEL LABORATORIO BORGOLAB SRL  
VIA CAMPO FORTUNA 1/B • 43043 BORG VAL DI TARO (PR)  
T. 0039 0525 92 11 32 • F. 0039 0525 91 091 • P.IVA 02643090349  
INFO@BORGOLAB.COM • WWW.BORGOLAB.COM