



Cooperativa Aequos
**NOTIZIARIO
SETTIMANALE**

Numero 46 del 17/12/2015



a cura del tavolo produttori e logistica

<http://www.aequos.eu> rimani in contatto con Aequos su facebook. Diventa Fan della pagina ufficiale



VACANZE DI NATALE

Purtroppo quest'anno il calendario del periodo natalizio non aiuta le consegne di Aequos.

- **sabato 26 dicembre** prevederebbe che si lavori in magazzino il 24 e 25 !!
- **sabato 2 gennaio** prevederebbe che si lavori il 31 dicembre e l'1 gennaio !!

Si è pertanto, ovviamente e giustamente, deciso di **sospendere le consegne per questi due sabati.**

Le consegne riprenderanno regolarmente sabato 9 gennaio



SONDAGGIO: SUCCO D'ARANCIA

Nei prossimi mesi avremmo la possibilità di far produrre da **AGRINOVA BIO** del succo d'arancia 100% naturale, con le seguenti caratteristiche:

ROSSA: da arance tarocco, in bottiglia da 750 ml. ad un prezzo ai gas di 2.00 €.

Disponibili da fine gennaio

BIONDA: da arance valencia e ovale, in bottiglia da 750 ml. ad un prezzo ai gas di 2.00 €.

Disponibili da metà/fine febbraio

La durata del prodotto conservato idoneamente è di 6 mesi.

Servirebbe però avere una idea di massima dei nostri fabbisogni.

Ciascun GAS interessato dovrà indicare, in un apposito file visibile dal referente, **ENTRO IL 31 DICEMBRE** le quantità che intenderebbe ordinare.

La consegna dei succhi avverrà secondo gli ordini settimanali che ciascun gas effettuerà **A PARTIRE DALLE DATE INDICATE COME DISPONIBILITA' PRODOTTO.**

LE QUANTITA' CHE OGNI GAS INDICHERA' AVRANNO UN MINIMO DI FLESSIBILITA' MA CHI NON PRENOTA NON POTRA' OVVIAMENTE ORDINARE

FAQ SUL SUCCO D'ARANCIA

- **Cosa vuol dire 100% naturale?**

E' una bevanda mono ingrediente, la normativa sull'etichettatura non prevede che vengano specificati gli ingredienti. E' solo succo d'arancia o limone o mandarino ...

- **E' un succo di frutta all'arancia o una spremuta d'arancia**

Noi la definiamo succo o spremuta d'arancia perché frutta è generico (potrebbe contenere diverse tipologie di frutti)

- **Perché 6 mesi di conservazione?**

La conservazione in luoghi idonei è di 12 mesi a temperatura ambiente. Attenzione in Sicilia si arriva a temperature di 38° gradi centigradi e ora anche al nord si hanno temperature alte durante l'estate. Temperature ottimali sarebbero tra gli 8° - 14° centigradi ma anche a temperature di 20-25° si mantiene inalterato (una cantina è idonea). Importantissimo il buio, la luce degrada il colore.

- **cosa si intende per conservazione corretta?**

L'ottimale sarebbe al buio con temperature tra 8/14° centigradi.

- **I succhi sarebbero "filtrati" o con la polpa?**

Sono filtrati, per quello che si può fare meccanicamente, il filtro è molto sottile. Nel caso che non si filtrasse la massa che si separerebbe sarebbe $\frac{3}{4}$ della bottiglia, mentre al momento siamo a $\frac{1}{4}$.

PROCESSO PRODUTTIVO DELLE SPREMUTE



Gli agrumi vengono conferiti da parte dell'azienda **AGRINOVA BIO 2000**.

Le arance vengono controllate per rilevare eventuali non conformità e soltanto dopo inizia il ciclo di produzione.

Le arance vengono lavate in vasche a borbottaggio con abbondante acqua e avviate all'estrattore di succhi.

Nel percorso dalla vasca all'estrattore passano sotto una pioggia di acqua per un ulteriore risciacquo.



Il succo ottenuto viene ragginato con un soffice passaggio attraverso dei setacci e raccolto in una grande bacinella.

Successivamente il succo viene riscaldato e pastoirizzato fino a raggiungere la temperatura di 85 gradi ed imbottigliato.

Le bottiglie tappate vengono pastorizzate a 90 gradi.

Il tunnel di pastorizzazione si divide in quattro stadi:

Nel primo scende una pioggia a temperatura di 90 gradi, nel secondo a 60 gradi, nel terzo a 40 gradi mentre nell'ultimo scende acqua a temperatura ambiente per completare il raffreddamento.

Infine le bottiglie vengono riposte in casse e pronte per essere consegnate.



NOTIZIE DA SOYANA

Per la consegna prevista al 9 gennaio (già posticipata), purtroppo, non arriverà il **LATTE DI SOIA ORIGINAL** e quello il **SOYA INDIAN CHAI** poichè stanno ultimando il trasloco nel nuovo stabilimento e i macchinari non potranno entrare in produzione per quelle tipologie prima di metà gennaio.

E' sembrato logico mandare avanti l'ordine ugualmente, con l'idea di aprirne uno ai primi di febbraio.



ANCORA AUGURI



NUOVI TURNI SBANCALO E SMISTAMENTO

2016

E' in
elaborazione
il calendario ufficiale che
tiene conto di tutte le osservazioni
fatte dai GAS. Prima di Natale verrà divulgato,
in modo tale che tutti i GAS e COOP possano organizzarsi
nel migliore dei modi e garantire così un servizio adeguato, senza
che si vengano a
creare imprevisti

TURNI SETTIMANALI

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA:

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.00 IN AVANTI: **C.d.A. AEQUOS**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:



Punto logistico LEGNANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **7,45** in via Di Vittorio, 12 a SAN GIORGIO SU LEGNANO

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GAS 7 FONTANE** con ritrovo per questo gas alle ore **8.45** a Vanzaghella in Piazza Pertini.
I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 9.00 alle ore 10.00

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **GASTONE** con ritrovo per questo gas alle ore **9.45** a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.
I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,45

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **10.45** in Via Roma a VERGIATE

Punto logistico SARONNO-GASUSA

A GASUSA la consegna verrà effettuata alle **7.45**.

Punto logistico CESATE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **8.15**.

Punto logistico BUSTO ARSIZIO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare **alternativamente alle 8.00 o alle 9.00 (questa settimana è alle 8.00)**

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **9.00**.



Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **COOPERATIVA CIELO** con ritrovo per questo gas alle ore **8.15** in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

Per i GAS che ritirano a Uboldo, il ritiro avverrà secondo la tabella seguente, in cui diamo un orario di ritiro per ogni gas.

Per i GAS che ritirano a Uboldo, il ritiro avverrà secondo la tabella seguente in cui diamo un orario di ritiro per ogni gas.

ORARIO			GAS 1	GAS 2
dalle	8.30	alle	8.40	MIGASO
dalle	8.40	alle	8.50	GASLOCO GASPITA
dalle	8.50	alle	9.00	GASAMOS GASABILE Sgas
dalle	9.00	alle	9.10	SARGASS CISGASO
dalle	9.10	alle	9.20	GASINISTI ROVELLARGAS
dalle	9.20	alle	9.30	Supercentrone AIRONGAS
dalle	9.30	alle	9.40	La tartaruga GAS PICCOLO
dalle	9.40	alle	9.50	Gasiamoci GASPACCIO
dalle	9.50	alle	10.00	Cooperativa CIELO

LINK UTILI

SITO AEQUOS:

<http://www.aequos.eu>

TURNI SI SMISTAMENTO E SBANCALAMENTO:

<http://www.aequos.eu/index.php/component/content/article?id=14>

CALENDARIO ROTAZIONE PRODOTTI:

http://www.aequos.eu/documents/calendario_prodotti_a_rotazione.jpg

ARCHIVIO NOTIZIARIO (dal 9 ottobre 2014):

<http://www.aequos.eu/index.php/archivio/notiziario-produttori>

SCHEDE PRODOTTI:

<http://www.aequos.eu/index.php/produttori/prodotti-aequos>

SCHEDE INFORMAZIONI VARIE PRODOTTI:

<http://www.aequos.eu/index.php/archivio/informazioni-prodotti>

NON DIMENTICARE !

E' utile che vengano resi :

- ↗ le scatole di cartone grandi delle uova, non i singoli contenitori
- ↗ i termobox **puliti**
- ↗ le cassette di plastica nere, solo per i GAS che ritirano al magazzino di Uboldo
- ↗ le ceste del pane

PROSSIMI INCONTRI DEI TAVOLI DI LAVORO

- ❖ **Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 20-gennaio-2016**
alle ore 21.00 presso la sede della Pro-Loce di Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

**Se vuoi partecipare sei ben accetto.
VIENI TI ASPETTIAMO!**

Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi
durante le riunioni dei vostri GAS
Invitateli scrivendo a amministrazione@aequos.e