

Company Profile



La Palma COOP. AGRICOLA

Italy, 71010 Lesina (FG)
S.P. 31, N1

T +39 0882 991053
F +39 0882 993013

info@lapalmacoop.it
lapalmacoop.it



TRA STORIA E VALORI

DAL 1984 AL SERVIZIO DI TERRA E TERRITORIO.

OUR STORY AND VALUES

Tilling the land and benefiting the community since 1984

A story spanning three generations

Grandfather's business, as it was then, began in 1958 with the first sowing of seeds of hope and commercial crops. The venture grew until, in 1984, a farming cooperative, Cooperativa Agricola La Palma, was set up.

The Cooperative built on and strengthened its corporate identity and vastly extended its reach into national and international markets. La Palma continues to hone its management and commercial capacities, and now encompasses around 150 agricultural businesses generating a turnover of more than 20 million euros from the cultivation of mostly industrial tomatoes, but also of grains and winter vegetables.



Salvatore Ferrara
Fondatore Cooperativa
Cooperative Founder

Raffaele Ferrara
Presidente O.P.
O.P. President

UNA STORIA CHE ATTRAVERSA TRE GENERAZIONI

È il 1958, quando "l'azienda del nonno" inizia a seminare e a credere in un sogno concretizzatosi nel 1984, con la fondazione della Cooperativa Agricola La Palma.

Da questo momento in poi, abbiamo consolidato l'identità aziendale e aumentato in maniera esponenziale la nostra presenza sui mercati nazionali e internazionali, affinato le capacità gestionali e commerciali fino ad aggregare circa 150 aziende agricole con un fatturato di oltre 20 milioni di euro, per la maggior parte pomodoro da industria, ma anche cereali e orticole invernali.

**I VALORI
CHE CI SPINGONO
OGNI GIORNO
AD ALIMENTARE
QUESTO PROGETTO
DI CONDIVISIONE SONO
IL CUORE DELLA NOSTRA
CULTURA AZIENDALE
E CIÒ CHE DETERMINA
LE NOSTRE AZIONI.**

Siamo una famiglia e un'azienda dalle solide radici, in continua crescita e i nostri prodotti sono un marchio di riconoscibilità oltre che di qualità del Made in Italy.

As a family and as a firm we have laid down deep roots and continue to expand our business and develop the reputation of our brands, which is already associated with the quality that comes with the Made in Italy label.

The values that underpin our whole Cooperative project are the same as those that define the culture of our company and guide our actions.

- Respect
- Sense of responsibility
- Passion
- Full transparency
- Consistency
- Reliability



- Rispetto
- Senso di Responsabilità
- Passione
- Massima trasparenza
- Costanza
- Affidabilità

COLTIVIAMO IL BELLO E IL BUONO DELLA NOSTRA TERRA

VISION

Affermarsi su nuovi mercati, aumentare gli standard qualitativi, rispondere in maniera tempestiva ed efficace alle richieste di produttori e consumatori, essere un punto di riferimento costante nella produzione ortofrutticola in un mercato che evolve continuamente.

MISSION

Il nostro obiettivo è quello di contribuire allo sviluppo dell'agricoltura locale facendo affidamento su competenza, esperienza e innovazione; attraverso un'attività di coordinamento e di raccordo, rendere compatibili le aspettative economiche dei produttori aderenti e le esigenze della domanda, farci ambasciatori dell'eccellenza territoriale e rendere sempre più consapevoli i consumatori dell'importanza di sostenere le organizzazioni di produttori come la nostra.

We cultivate the beauty and goodness of our land

VISION

Our vision is to conquer new markets, raise quality standards, respond swiftly and efficiently to the demands of our producer-consumers, establish ourselves as a fixed point of reference in the constantly evolving market of fruit and vegetable production.

MISSION

Our mission is to enhance local agriculture through the application of expertise, experience and innovation. Through coordination and networking activities, we match the economic expectations of our member-producers with market demand. We want to be ambassadors representing the excellence of the produce of our local area, and we want consumers to be increasingly aware of the importance of supporting agricultural associations such as ours.





Ci troviamo a Lesina, in Puglia, tra il promontorio del Gargano e il Tavoliere delle Puglie. Qui sorge un bacino lacustre salmastro, data la vicinanza al Mare Adriatico, dalle caratteristiche uniche. Il Lago di Lesina, lungo ben 22 chilometri, è il secondo lago più grande dell'Italia meridionale.

Coltiviamo e produciamo su queste terre privilegiate l'intero paniere ortofrutticolo, i prodotti godono di un'umidità salmastra, peculiarità che unita al sole tipico della Puglia attribuisce loro proprietà e valori nutrizionali eccezionali, che li differenzia dall'intera proposta commerciale italiana.

The area of production **Between sea, lake and land**

We are located in Lesina, in Apulia (Puglia), between the Gargano promontory and the wide coastal plain known as the Tavoliere delle Puglie. On account of its proximity to the Adriatic Sea, Lake Lesina is brackish and boasts unique characteristics. Around 22 kilometres long, the lake is the second largest in southern Italy.

It is in the lands bordering the lake that we grow a full range of fruit and vegetable crops that benefit from the humid salinity of their surroundings, which, warmed by the heat of the Apulian sun, endows them with exceptional nutritional value and a natural savour that sets them apart and above anything else available on the Italian market.



IL TERRITORIO

TRA MARE TERRA E LAGO

Per realizzare compiutamente tutte le aspettative dei soci, come cooperativa forniamo servizi avanzati nelle fasi che interessano tutto il processo produttivo, in un'ottica di crescita e successo comune.

Favoriamo le aziende associate affinché accrescano competenza ed efficienza, sappiamo fare rete, coniugando il benessere comune ad una progettualità a lungo termine nella salvaguardia di persone e territorio.

COSA FACCIAMO

SERVIZI

SCelta VARIETALE e REDDITO AZIENDALE
Scegliere la giusta varietà è fondamentale per ottenere produzioni di qualità, ed è per questo motivo che il nostro staff affianca le aziende agricole socie in questa delicata attività. Ogni singola varietà viene scelta in base alle sue caratteristiche genetiche ed all'ambiente, permettendo di ottenere elevatissimi risultati qualitativi.

FARE AZIENDA INSIEME
Il nostro staff è a disposizione delle aziende agricole per supportarle in tutte le attività strategiche, rendendo ogni singola pratica più snella ed efficiente. Organizzazione e precisione fanno sì che i nostri soci non si sentano mai soli ma al contrario sostenuti e rassicurati.

CONCENTRAZIONE DELL'OFFERTA
Grazie all'esperienza pluri decennale siamo in grado di trovare il giusto posizionamento di mercato per ogni singola referenza.

I concorrenti che offrono un prodotto del tutto simile a quello che proponiamo e che si rivolgono agli stessi segmenti di mercato sono innumerevoli, ma noi aiutiamo a capire in che modo diversificare l'offerta, per andare a occupare la giusta nicchia di mercato, lavoriamo per far sì che la qualità percepita sia chiaramente più alta.



What we do

As a growers' cooperative dedicated to meeting the needs of its members, we provide advanced services for each stage of the process of cultivation and production with a view to collectively growing our businesses and achieving joint commercial success.

We encourage member producers to improve their level of expertise and efficiency, and we are well versed in the arts of business networking. We combine a commitment to shared prosperity with a long term plan to protect the well being of the local people and the land.

Services

VARIETY SLECTION and FARM INCOME
Choosing the right crop variety is a prerequisite for obtaining top-quality produce, and the all-important task of selection is one of the services that our team provides to the member-producers of the Cooperative. By matching the genetic characteristics of each variety to the environment in which it must grow, we are able to obtain produce of exceptionally high quality.

DOING BUSINESS TOGETHER
Our team supports farmers in the carrying out of all their strategic activities and helps them streamline and optimize each stage of the process. Organized and precise in our operations, our job is to support and instil confidence in our members, none of whom shall ever be left to feel alone.

CONCENTRATION OF SUPPLY
With the wisdom acquired of decades of experience we know how to place each item of produce in exactly the right market niche. Countless competitors offer similar services in the very same market segments, but what makes us different is that, in showing our members how to diversify their output and find the exact market niche for it, we work to clearly higher standards in demanding excellence in perceived quality.

ASPARGÓ, UN PROGETTO AMBIZIOSO.

L'ASPARAGO TRA MARE TERRA E LAGO
CHE NASCE PER CONQUISTARE
CUORI E PALATI DI TUTTA EUROPA.

Ci troviamo su un istmo bagnato dal Mare Adriatico e dal Lago di Lesina, è su questo lembo di terra che nasce il progetto Aspargó, dall'idea e volontà di dare identità ad una delle coltivazioni di maggiore interesse della Cooperativa Agricola La Palma.

Parliamo di Asparagi, ortaggi primaverili che qui trovano un equilibrio climatico eccellente, traggono benefici inestimabili per il fatto di essere coltivati su un lembo di terra che di fatto divide le acque del lago da quelle del mare. Armonia ambientale e paesaggistica che non fa altro che accrescere l'esclusività di Aspargó.



aspargó



ASPARGÓ, AN AMBITIOUS PROJECT.

*Asparagus from lands between sea and lake
Conquering hearts and delighting palates across Europe.*

Here, on a strip of land forming an isthmus between the Adriatic Sea and Lake Lesina, the Aspargó project, was first conceived. The idea was to associate the asparagus plants, one of the main crops of the Cooperative, with the name La Palma so that the excellence of the former would reflect upon the latter.

The asparagus is a spring vegetable that finds its ideal climatic balance in these lands, and thrives in soil whose inestimable benefits derive from its location on a narrow lick of land that divides the waters of the lake from the sea. This harmony with the environment and the natural landscape adds to the exclusivity of Aspargó.

Esperienza, studio, analisi e ricerca costante, garantiscono risultati eccellenti e qualità ogni giorno; il rispetto di risorse e territorio, l'utilizzo di tecnologie avanzate e il favorire un'agricoltura sostenibile, sono il valore aggiunto di un prodotto, Aspargó, già di per sé ricco e completo.

"Aspargó è un progetto di filiera corta. Gli asparagi sono raccolti in terreni prossimi al centro di lavorazione e confezionati in tempi rapidissimi conservando così la fragranza e gli aromi tipici. Questo è il nostro valore aggiunto."

Uno sguardo verso il futuro.

Integrare uno studio sull'emissione di CO₂ nella coltivazione degli asparagi, rappresenta un impegno tangibile verso la consapevolezza ambientale. Analizzando l'impronta di carbonio per l'intero ciclo di vita del prodotto, dimostriamo la volontà concreta di comprendere e ridurre l'impatto ambientale legato alla produzione degli asparagi. Questo approccio trasparente e responsabile fornisce informazioni dettagliate ai consumatori sulla sostenibilità del prodotto, evidenziando una visione completa che va oltre la mera produzione di cibo di alta qualità.

Aspargó, qualità e gusto del Lago di Lesina!

The excellent results and quality we produce every day come as a result of experience, study, constant analysis and research, respect for the natural resources of the area, the deployment of advanced technologies and the promotion of sustainable agriculture. This is the sort of added value that the Aspargó project brings to a product that is already rich and complete in itself.

"Aspargó is a project designed to favour a short supply chain. Because the asparagus are harvested from fields close to where they are processed, their unique fragrance and flavours are preserved. This is the added value that we bring."

With an eye towards the future.

In a tangible gesture towards environmental awareness, a study into CO₂ emissions is being carried out in relation to our crops. By measuring the carbon footprint of the entire life cycle of an asparagus, we are aiming to understand and hence reduce the environmental impact of its production. This transparent and responsible approach allows us to pass on detailed information to consumers interested in the sustainability of what we produce, and is part of a comprehensive vision that encompasses more than simply the production of high quality food.

Aspargó: The quality and taste of Lake Lesina!



guarda il video

watch the movie

aspargo.it



LA PRODUZIONE

L'IMPEGNO DI UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Ogni giorno produciamo coniugando tradizione e innovazione nel rispetto del territorio, utilizzando un approccio sostenibile a favore di qualità e ambiente.



Utilizziamo strumenti all'avanguardia e moderni processi produttivi al fine di garantire un sistema di sicurezza che tuteli ogni singolo prodotto a partire dalle materie prime, per il bene della filiera. Inoltre offriamo soluzioni innovative per perseguire gli obiettivi legati ai valori della sostenibilità.

Per noi fare aggregazione ed essere una comunità nel concreto è offrire ogni volta opportunità che favoriscono una crescita collettiva.

Tutto ciò è avallato dallo studio effettuato dall'Università di Foggia, dal Dipartimento di Economia, che ha rilasciato una ricerca protocollata (0002761-III/13 del 11/01/23 Contratto/Convenzione N° 84/2023) sul tema: CARBON FOOTPRINT della filiera dell'asparago: dalla produzione agricola al confezionamento che ha definito che per ogni Ton. di asparagi confezionati, l'impronta di carbonio è pari a 419,43 kg di CO₂ EQ.

PRODUCTION Sustainable agriculture

We farm using sustainable traditional and innovative methods that respect the land and the environment and produce quality crops. Yet we also use the latest technologies and modern production processes to protect the integrity of every element of the supply chain, raw materials included. We have innovative methods for helping farmers reach sustainability goals.

As an aggregation of agriculture business and farms, we encourage and offer opportunities for collective growth.

The value of our work is attested in a study carried out by the Department of Economics of the University of Foggia, the results of which are published in research paper (0002761-III/13 of 11/01/23 - Contract/Convention N° 84/2023) titled: "The Carbon Footprint of the asparagus supply chain: from agricultural production to packaging." It found that the per ton. carbon footprint of asparagus is 419.43 kg of CO₂ EQ.

**CREDIAMO NEL "FARE RETE"
PER CONDIVIDERE STORIE,
ESPERIENZE E CONOSCENZE.**

Per soddisfare al meglio i consumatori ed incrementare sempre più la qualità delle nostre produzioni, poniamo la massima attenzione alla ricerca ed allo sviluppo di novità varietali dando precisi indirizzi produttivi alla nostra base sociale.

Siamo specializzati nella produzione e commercializzazione dei più rinomati prodotti ortofrutticoli come pomodori, asparagi, finocchi e cavoli. I prodotti vengono confezionati secondo gli standard più severi richiesti dalle normative comunitarie e dalla nostra clientela; le pratiche agricole adottate contribuiscono alla tutela della biodiversità, al miglioramento della fertilità del terreno e alla conservazione della qualità delle acque.

Il "frutto" del nostro lavoro arriva tutti i giorni sulle tavole dei consumatori e l'obiettivo è ottenere la loro soddisfazione. In quest'ottica, attraverso il lavoro di agronomi specializzati, ci impegniamo al massimo nel rispetto dell'ambiente, per fornire un prodotto qualitativamente straordinario.

Networking is the way to share stories, experiences and knowledge.

Dedicated to delivering the highest quality products to the consumer and upping the quality of our produce, we are constantly researching and developing new cultivars, and offering clear guidance to our members on how to enhance their production.

We specialize in the production and marketing of well loved fruit and vegetables such as tomatoes, asparagus, fennel and cabbage. The products are packaged according to the high standards demanded by EU regulations and our own customers. Our farming practices are aimed at protecting biodiversity, improving soil fertility and maintaining water quality.

The "fruit" of our work arrives on consumers' tables every day. Our job is to win them over to its quality. In cultivating produce of exceptional quality, La Palma works with agronomists in furtherance of its commitment to respecting the environment.



CERTIFICAZIONI

Non siamo interessati solo a produrre, ma a farlo in modo sostenibile, riducendo al minimo l'impatto delle tecniche agricole da noi utilizzate nei confronti dell'ambiente.

Nutriamo un profondo rispetto per il nostro pianeta, per il personale che opera nel settore e non meno importante, per il consumatore finale, ed è proprio per questo motivo che abbiamo scelto di certificarsi:

Global-GAP

Certificazione richiesta da molte aziende della Grande Distribuzione Organizzata europee per offrire ai consumatori e al mercato prodotti di qualità, in particolare quelli ortofrutticoli, sicuri e con rintracciabilità documentata.

GRASP

Il modulo GRASP integra quanto già presente nello standard GlobalG.A.P. IFA circa la salute e sicurezza dei lavoratori, focalizzandosi sulla valutazione di indicatori di base sui potenziali rischi sociali a livello delle aziende agricole.

UNI 11233:2009

La Produzione Integrata è un sistema di produzione agricola che privilegia l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturale in parziale sostituzione delle sostanze chimiche, assicurando un'agricoltura sostenibile.

UNI EN ISO 22005

La Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera Alimentare e Mangimistica è una specifica tecnica internazionale che fornisce linee guida per l'implementazione di sistemi di rintracciabilità nella filiera alimentare e mangimistica. Il suo scopo principale è quello di garantire la sicurezza alimentare, consentendo alle aziende di individuare e seguire la provenienza degli ingredienti utilizzati nei prodotti alimentari e nei mangimi.

IFS FOOD

International Featured Standards Food è uno standard di sicurezza alimentare utilizzato per valutare la conformità e la qualità dei processi e dei prodotti delle aziende alimentari. Questo standard è stato sviluppato per promuovere la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti alimentari attraverso l'intera catena di fornitura. L'obiettivo principale dell'IFS Food è garantire che i prodotti alimentari siano sicuri per i consumatori e soddisfino determinati criteri di qualità.

CERTIFICATIONS

We want to produce, but in a sustainable manner, which means minimizing the impact on the environment of our agricultural practices.

We have a deep respect for the planet, for farmers and other workers in the sector and, most of all, for the end consumer, in demonstration of which we have also obtained the relevant credentials and certifications.

Global-GAP

A product-quality certificate that many European large-scale retailers want to be able to offer their consumers in guarantee of the safety and traceability of products, particularly fruit and vegetables.

GRASP

GRASP expands on what is already present in the GlobalG.A.P IFA standard regarding the health and safety of workers, and focuses on basic indicators for measuring social risk on farms.

UNI 11233:2009

Integrated production is an agricultural production system that favours sustainability through the husbanding of resources and the use of natural regulation in partial replacement of chemical substances.

UNI EN ISO 22005

"Traceability in the feed and food chain - General principles and basic requirements for system design and implementation" is the title of the relevant standard, the main purpose of which is to ensure food safety by allowing companies to identify and track the provenance of the ingredients used in food and feed products.

IFS FOOD

International Featured Standards (IFS) Food is a certification that is issued pursuant to an audit of the safety and quality of the products and the production processes of food companies. This standard was developed to promote food safety and quality across the entire supply chain. Its primary purpose is to ensure food products are safe for consumers and meet certain quality criteria.



I PRODOTTI

*Le caratteristiche del territorio
influenzano positivamente e guidano
la nostra produzione locale e stagionale.
Ogni mese ha un profumo e un gusto diverso,
aspettare che la natura completi il suo ciclo
permette di assaporare ogni prodotto
al massimo delle sue qualità.*

Products

*Our growing seasons and farming choices follow
the natural cycles of the local environment.*

*As each month comes with its own distinct scent and taste,
waiting for nature to complete its cycle
is the best way to savour each product to the fullest.*

POMODORO DA INDUSTRIA

Nella nostra regione dal clima mite, coltiviamo con passione pomodoro lungo da pelato, pomodoro tondo, datterini e ciliegini. Questi prodotti, ricchi di sapore e dolcezza, sono il risultato di cure dedicate e delle condizioni ideali del nostro territorio. La diversità cromatica aggiunge un tocco visivo e gustativo unico alla nostra produzione, offrendo una festa per gli occhi e il palato. Ogni pomodoro cresce con attenzione per garantire freschezza e autenticità, esprimendo il connubio tra il nostro impegno per la qualità e le caratteristiche uniche della nostra regione.

Industrial tomatoes

Thanks to its mild climate, our region is perfect for passionate farmers of tomatoes of the long-peeled, round, date and cherry varieties. Flavoursome and sweet, these tomatoes are the result of the dedicated care of our farmers combined with the ideal growing conditions of our territory. Their chromatic diversity adds a unique visual and gustatory character, offering a feast for the eyes as well as the palate. The freshness and taste authenticity of each fruit results from our commitment to quality combined with the unique characteristics of our region.



TRAPIANTO: DA APRILE A GIUGNO
RACCOLTA: DA LUGLIO AD OTTOBRE
TRANSPLANTATION: FROM APRIL TO JUNE
HARVESTING: FROM JULY TO OCTOBER

FINOCCHIO

In Puglia, la tradizionale coltivazione del finocchio è una storia di connessione armoniosa tra terreno e clima mediterraneo. La scelta oculata del terreno, le condizioni climatiche ideali e le pratiche agricole innovative, contribuiscono alla produzione di finocchio di alta qualità. Il periodo di coltivazione varia da autunno a primavera, permettendo una raccolta continua. La diversità del materiale genetico e l'attenzione alla sostenibilità caratterizzano questa pratica agricola, mantenendo la Puglia al centro della produzione di finocchio pregiato.

Fennel

Fennel, a plant that embodies the harmonious balance between the local "terroir" and the Mediterranean climate, is a traditionally cultivated crop in Apulia. Carefully chosen parcels of land with just the right soil, combined with ideal climatic conditions and innovative agricultural practices, ensure that the fennel grown here is of the highest quality. The growing season varies from autumn to spring, which allows for continuous harvesting. The diversity of the genetic material and the care taken by farmers to deploy sustainable practices have enabled Apulia to remain a major centre of fennel production.



TRAPIANTO: DA SETTEMBRE A NOVEMBRE
 RACCOLTA: DA DICEMBRE A MAGGIO
 TRANSPLANTATION: FROM SEPTEMBER TO NOVEMBER
 HARVESTING: FROM DECEMBER TO MAY

CAVOLFIORE E CAVOLO BROCCOLO

Il cavolfiore e il cavolo broccolo, amati ortaggi della stagione fredda, sono rinomati per la loro abbondante presenza e facilità di coltivazione nei mesi invernali.

Queste verdure prosperano durante la stagione fredda, diventando una scelta popolare nelle cucine europee. L'ideale periodo per il cavolo broccolo di trapianto, si situa nei mesi autunnali, iniziando da agosto fino a metà gennaio, sfruttando le condizioni climatiche favorevoli di quel periodo per garantire una crescita ottimale.

Mentre per il cavolfiore, si prediligono i mesi di agosto e settembre.

Questo approccio strategico non solo massimizza la resa, ma consente anche di godere di cavolfiore e cavolo broccolo freschi e saporiti durante l'inverno.

Cauliflower and broccoli

The beloved cold-season vegetables cauliflower and broccoli are renowned for their abundant ease of cultivation in the winter months. These vegetables, popular ingredients in various European cuisines, thrive in cold weather. The best time to transplant broccoli is in the autumn (from August to mid-January). August-September is the best time to transplant cauliflower. Proper scheduling not only maximizes yield, but also ensures a supply of fresh, flavourful cauliflower and broccoli throughout the winter.



TRAPIANTO: CAVOLFIORI DA AGOSTO A SETTEMBRE;
CAVOLO BROCCOLO DA AGOSTO A METÀ GENNAIO.
RACCOLTA: CAVOLFIORE DA NOVEMBRE A MAGGIO;
BROCCOLO DA OTTOBRE A MAGGIO.

TRANSPLANTATION: CAULIFLOWERS FROM AUGUST TO SEPTEMBER;
BROCCOLI FROM AUGUST TO MID-JANUARY.

HARVESTING: CAULIFLOWER FROM NOVEMBER TO MAY;
BROCCOLI FROM OCTOBER TO MAY.

CENTRO RACCOLTA GRANO

I soci della cooperativa si dedicano alla coltivazione del frumento duro, fornendo i loro raccolti a una cooperativa che gestisce filiere controllate e certificate a livello nazionale. Questa pratica rappresenta un chiaro esempio di filiera corta, dove i prodotti agricoli passano direttamente dai produttori all'industria di lavorazione. Ogni fase del processo è attentamente controllata, dall'inizio con la pianificazione degli investimenti, la selezione varietale e l'applicazione di tecniche agronomiche, fino alla raccolta e alla gestione logistica. Questo approccio riflette un impegno per garantire la qualità e la tracciabilità del frumento lungo tutta la catena produttiva, assicurando che ogni fase sia gestita in modo coerente e conforme agli standard di commercializzazione.

Grain collection centre

Members of the Cooperative also grow wheat, and send their yields to a collection centre that sees to its national distribution through a controlled and certified supply chain. This is a good example of a short supply chain, by which agricultural products pass directly from producers to the food-processing industry.

Every phase of the process is carefully controlled, starting with the initial investment planning, followed by the selection of the right cultivar, the application of agronomic techniques, the harvesting of the produce, and the management of distribution logistics. This approach guarantees the quality and traceability of the wheat we produce across the production chain.

Each phase is managed with consistency and all phases comply with the relevant commercial standards.



SEMINA: DA NOVEMBRE A GENNAIO
RACCOLTA: GIUGNO
SOWING: NOVEMBER TO JANUARY
HARVESTING: JUNE

DOVE DISTRIBUIAMO

La nostra operatività ha avuto una crescita esponenziale negli ultimi anni su tutto il territorio nazionale stringendo importanti collaborazioni con partners prestigiosi, leader della grande distribuzione.

Siamo fieri che l'attività di tutta l'Organizzazione di Produttori abbia trovato campo fertile anche in molti paesi europei, diventandō ad oggi uno dei punti di riferimento nella produzione e distribuzione ortofrutticola, oltre che rappresentante dell'eccellenza italiana nel mondo.



Where we sell our produce

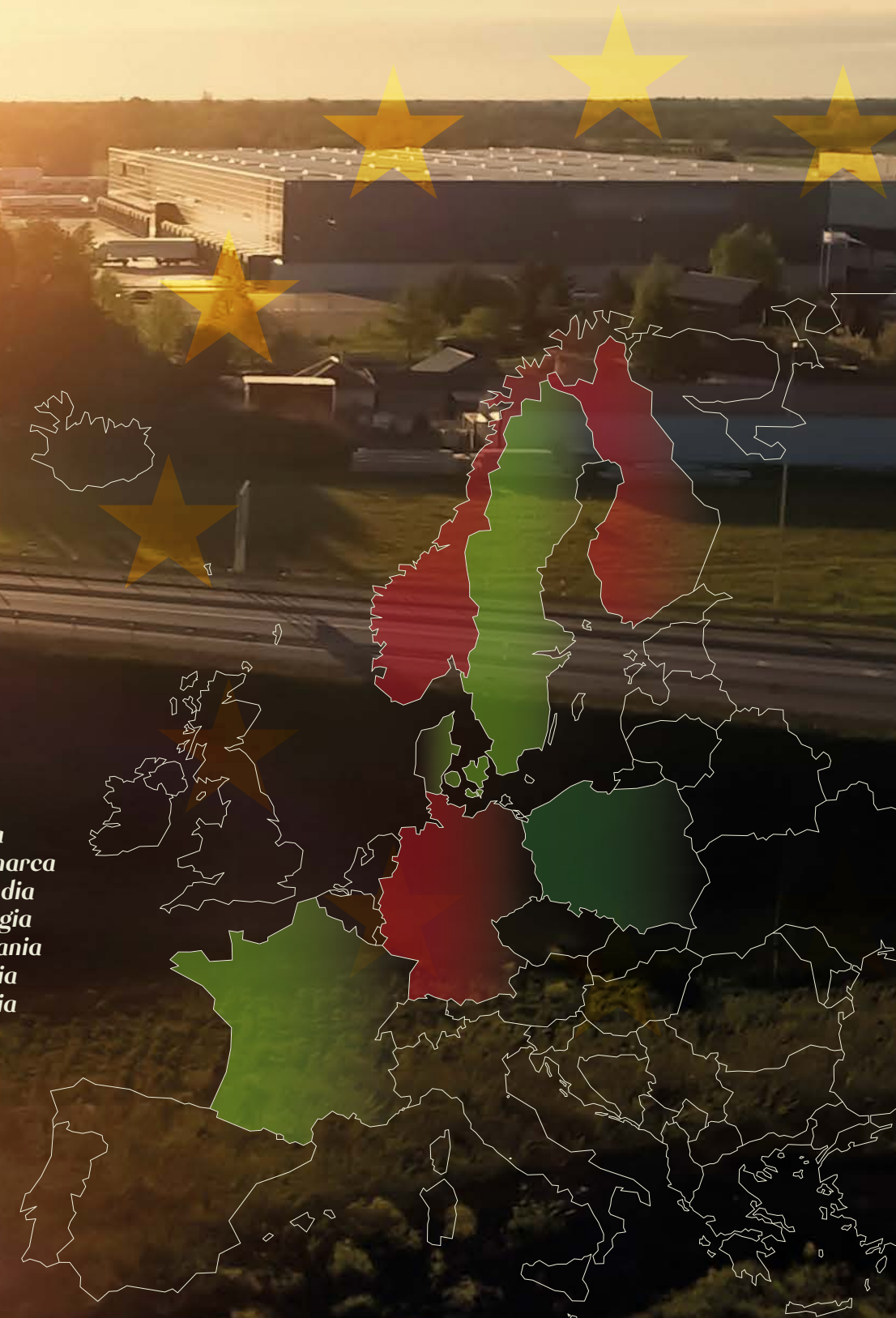
We have enjoyed exponential growth across Italy in recent years, and have entered into important commercial agreements with several prestigious large scale retailers.

We are proud that the the Producers' Organization as a whole has found success in many European countries, where it is now a point of reference in the world of fruit and vegetable production and distribution. We are proud to be the flagship of Italian excellence.

- Sweden
- Denmark
- Finland
- Norway
- Germany
- France
- Poland



- Svezia
- Danimarca
- Finlandia
- Norvegia
- Germania
- Francia
- Polonia



DOVE SIAMO CONTATTI

WHERE TO FIND US - CONTACT DETAILS

La Palma
COOP. AGRICOLA

Italy, 71010 Lesina (FG)
S.P. 31 BIS KM 0,900
P. Iva IT013295512
C. F. 04376470631

T +39 0882 991053
F +39 0882 993013

info@lapalmacoop.it
lapalmacoop.it

