

adamance

fruits du bon sens

Una gamma
di frutta in purea
piena di buon
senso

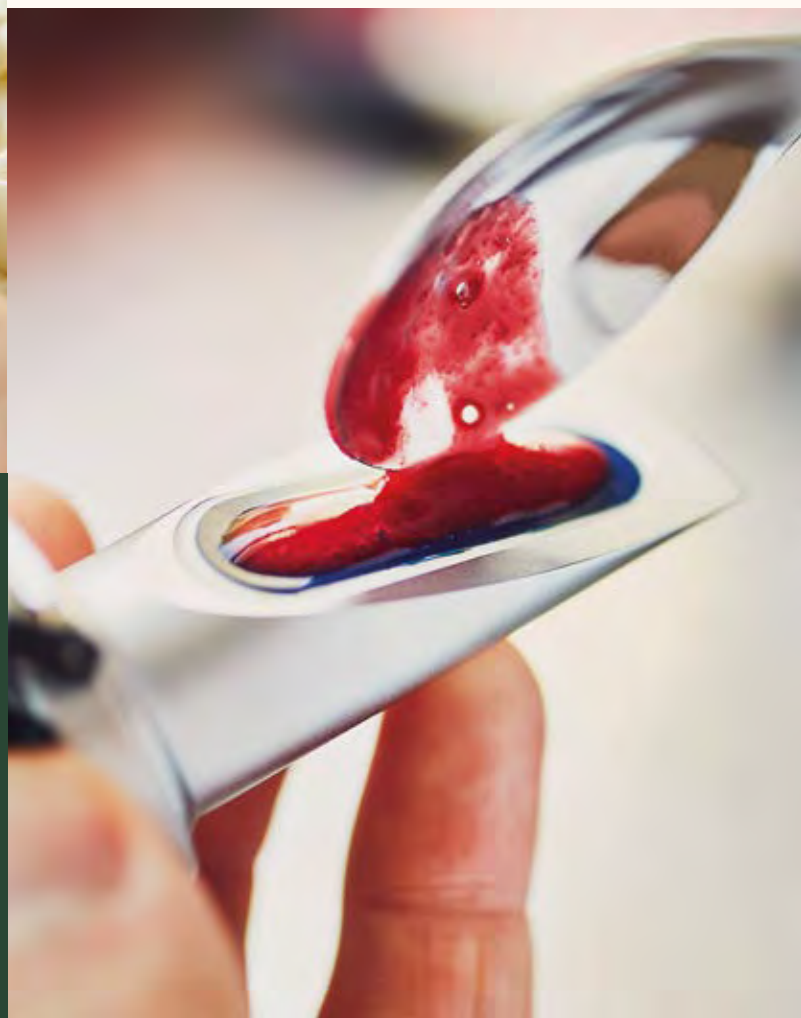


CATALOGO 2021



TROVATE QUESTA
CARTA UN PO' GIALLA?

QUESTA CARTA
È PARZIALMENTE
COMPOSTA DA
SCARTI DI AGRUMI
UTILIZZATI PER
IL SUCCO.







Della frutta in purea davvero diversa

**perché rispetta la natura, gli uomini e le donne che la lavorano
e soprattutto perché ha un delizioso sapore di frutta matura che sarete
orgogliosi di utilizzare nelle vostre creazioni!**

Insieme, noi maestri pasticceri, artigiani e collaboratori di Valrhona, ci siamo immersi nel mondo della frutta e abbiamo scoperto delle filiere ricche di sapori e di savoir-faire, grazie alla passione di uomini e donne.

Ma abbiamo anche trovato pratiche dannose, filiere poco trasparenti e un focus sulla quantità a discapito del gusto.

Abbiamo perciò deciso di agire per preservare in modo sostenibile il futuro della frutta, del suo gusto e delle persone che la lavorano. Per noi è una questione di buon senso.

Il team Adamance



Il nostro
impegno
si fa in 4,

per
fare di più.

Insieme abbiamo creato una gamma davvero unica di frutta in purea, nella quale ciascuna delle referenze rispetta i nostri principi.

PIÙ RISPETTO

1

Per gli uomini e per la terra

I nostri produttori partner sono per noi dei veri e propri collaboratori ed è importante assicurarci che lavorino in buone condizioni.

Insieme a loro, abbiamo messo in atto delle tecniche responsabili e optato per un approccio agro-ecologico, che garantisce che i nostri limoni, le nostre albicocche, pesche, noci di cocco e pere siano privi di residui di pesticidi.


ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI*

PIÙ TRACCIABILITÀ

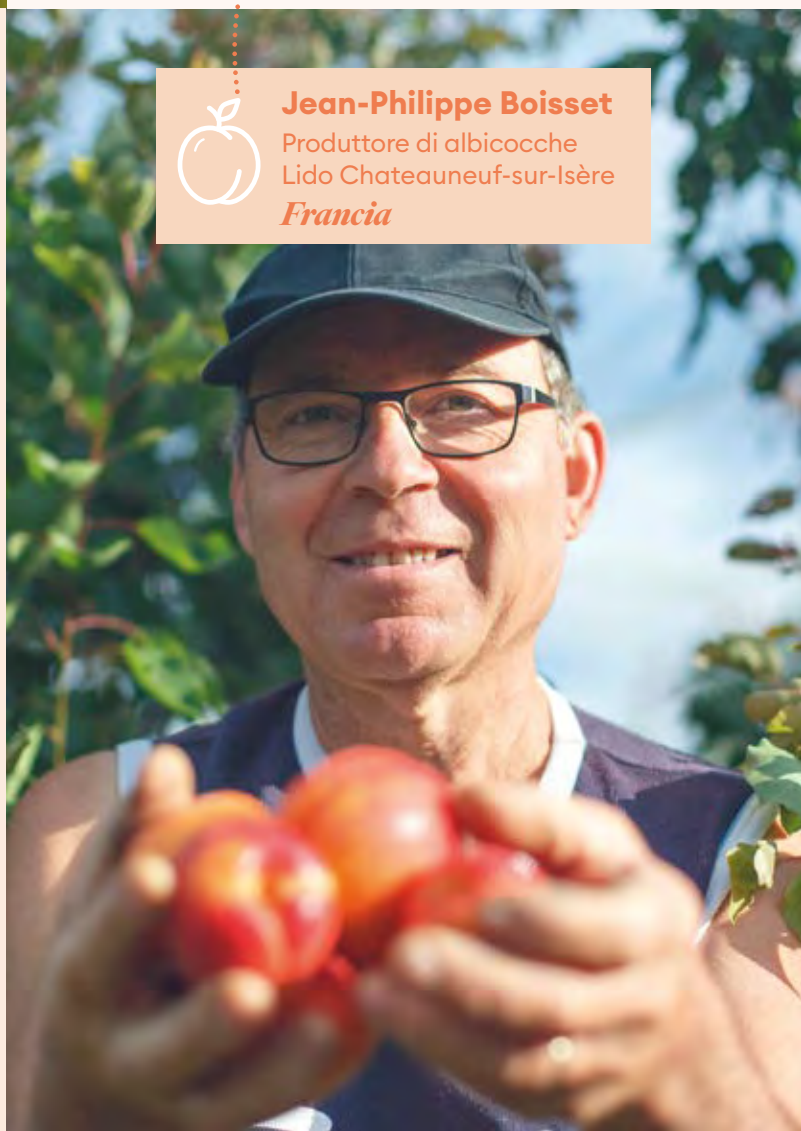
2

Per una trasparenza utile

È semplice, vogliamo che sappiate tutto della nostra frutta così potrete raccontare la sua storia ai clienti. Per noi, un'albicocca non è solo un'albicocca. Si tratta di un'albicocca Lido lavorata dal signor Boisset in un terreno certificato ad alto valore ambientale a Chateauneuf-sur-Isère.



Jean-Philippe Boisset
Produttore di albicocche
Lido Chateauneuf-sur-Isère
Francia





PIÙ SERVIZI



4

Per creare con voi

Lavoriamo ogni giorno per reinventare l'uso della frutta ed esaltarne il gusto nel settore gastronomico (cucina, gelateria, pasticceria, cioccolateria, mixologia, ecc.), con la speranza che siate orgogliosi e fieri di integrarla alle vostre creazioni e presentarla ai vostri clienti!



Reinventate la pasticceria alla frutta con il nostro supporto di ricette su: adamance.it

PIÙ FRUTTA



3

Per puree 100% frutta

Vogliamo che le nostre puree trasmettano tutta la bontà di un frutto maturo. Per questo abbiamo scelto i limoni di Siracusa IGP, raccolti soltanto da novembre a marzo, "Primo Fiore" come vengono chiamati, per garantire l'intensità degli aromi. E per preservare nelle puree il gusto e il colore dei nostri frutti senza additivi, abbiamo un processo tecnologico unico: una lavorazione a bassa temperatura, rapida e senza ossigeno.

100%
frutta



UNA GAMMA DI FRUTTA IN PUREA SURGELATA PIENA DI BUON SENSO

P.8



1 KG: 32357
5 KG: 32368

P.10



1 KG: 32553
5 KG: 32364

P.11



1 KG: 32354
5 KG: 32365

P.12



1 KG: 32355
5 KG: 32366

P.14



1 KG: 32356
5 KG: 32367

P.16



1 KG: 32352
5 KG: 32363

P.18



1 KG: 32351
5 KG: 32362

P.19



1 KG: 32350
5 KG: 32361

P.20



1 KG: 32360
5 KG: 32371

P.22



1 KG: 32359
5 KG: 32370

P.23



1 KG: 32358
5 KG: 32369

CONFEZIONAMENTO: CARTONE DI 4 VASCHETTE DA 1 KG E CARTONE DI 2 SECCHI DA 5 KG

LE NOSTRE ETICHETTE

Le nostre non sono solo parole: scoprite le azioni concrete che portiamo avanti attraverso le nostre etichette

Poiché ogni frutto è unico, abbiamo scelto per ogni filiera le etichette adatte a testimoniare il nostro impegno.



**Più
frutta**



100% FRUTTA

Non si aggiunge dello zucchero a un buon frutto maturo prima di morderlo. Per la frutta in purea è lo stesso: nessun zucchero aggiunto, nessun additivo, solo frutta. Tale risultato si ottiene grazie ad un innovativo processo di trasformazione in anossia che preserva perfettamente il frutto. Per voi, questo equivale a una totale libertà e padronanza della ricetta. Per noi, significa evitare qualsiasi tipo di aggiunta e puntare tutto sull'importanza di raccogliere la frutta perfettamente matura.



**Più
rispetto**



HVE

L'etichetta di Alto Valore Ambientale, rilasciata dallo Stato Francese, certifica che i frutti provengono da frutteti virtuosi e soprattutto attenti alle tematiche di biodiversità, strategia fitosanitaria, gestione della fertilizzazione e irrigazione. I nostri partner possiedono un'etichetta HVE di livello 3, il più alto livello di certificazione.

ZRP

L'impatto dei pesticidi sulla salute e sull'ambiente è una preoccupazione condivisa da pasticceri e consumatori. Noi di Adamance amiamo le dimostrazioni concrete. Per questo abbiamo scelto, ogni volta che è stato possibile, agricoltori esperti che utilizzano meno sostanze chimiche e sono quindi in grado di produrre frutta senza residui di pesticidi*. Abbiamo inoltre stabilito l'obbligo di verificare i risultati in un laboratorio indipendente prima e dopo la trasformazione.

Per saperne di più su questo processo, visitate [Adamance.it](https://www.adamance.it)

*CONTENUTO DI MOLECOLE BERSAGLIO INFERIORE A 0,01 MG/KG



IGP

L'Indicazione Geografica Protetta Siracusa, disciplinata dall'Unione Europea, certifica che i nostri limoni provengono da uno specifico territorio siracusano, dalla varietà Femminello, e sono coltivati e raccolti secondo tecniche ancestrali proprie della regione.



**Più
tracciabilità**



DOP

Questa origine protetta premia il savoir-faire ancestrale e la qualità dei lamponi della regione di Arilje, in Serbia.



FRUTTA FRANCESE

Questi frutti in purea provengono solo da aziende agricole dei territori francesi, che abbiamo selezionato per la loro qualità e la loro vicinanza al nostro luogo di trasformazione.



**TRACCIATO FINO
AL PRODUTTORE**

TRACCIATO FINO AL PRODUTTORE

Dietro ai frutti ci sono delle persone. Per assicurarci del rispetto dei lavoratori e dell'ambiente, ci accertiamo di conoscere l'insieme degli agricoltori Adamance. In questo modo, voi e i vostri clienti saprete chi ha coltivato i frutti che utilizzate.

Limone Femminello in purea



1 KG: 32357
5 KG: 32368

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



I limoni di Siracusa IGP

Nei pressi dell'Etna, che è possibile ammirare dall'azienda agricola Campisi, si coltivano limoni da 400 anni. Questo savoir-faire unico, il clima mediterraneo e soleggiato e il ricco suolo vulcanico rendono questo terreno ideale per la coltivazione degli agrumi.



Siracusa
Italia



*“I nostri limoni sono “primo fiore”:
vengono raccolti da novembre a marzo,
per preservare l'intensità degli aromi.”*

Giuseppe e Dario Campisi,
produttori di limoni da 4 generazioni

PIÙ RISPETTO



I limoni con un'impronta ecologica ridotta!

Qui i fiori di limone vengono impollinati da un centinaio di arnie provenienti da produttori locali di miele che vengono posizionate nei frutteti. È semplice quando si lavora senza pesticidi. Inoltre, l'acqua per l'irrigazione viene pompata esclusivamente grazie all'energia solare.



ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**



PIÙ FRUTTA



Un limone in purea che ricorda il più possibile il limone fresco

Il limone è succo, ma è anche polpa,
quindi perché privarsene?

Il limone in purea conserva delle cellule per
mantenere tutta la freschezza di un Limone
Femminello pressato con le sue note floreali e acidule.

BRIX
8°B
+/-2



Scoprite la storia della coltivazione
ecologica Campisi e i nostri consigli
applicativi per il limone Femminello.
O su adamance.it



Fragola Charlotte e Magnum in purea

100%
frutta



1 KG: 32553
5 KG: 32364

PIÙ TRACCIABILITÀ



Le fragole protette dal vento della valle del Rodano

Le serre di Franck si trovano nella valle del Rodano.

I pomeriggi caldi e le notti fresche permettono alle nostre fragole Magnum di prosperare mentre il vento che accarezza la valle protegge le fragole da molte malattie.

FRAGOLE
FRANCESI



Isère, Dordogna e
Lot e Garonna
Francia



“Ci adeguiamo alla luna, al vento, alla temperatura, agli insetti e all’acqua per produrre fragole sempre migliori.”

Franck Figuet,
coltivatore di fragole, insieme al papà e al fratello

PIÙ RISPETTO



Fragole fuori suolo per proteggere i raccoglitori

Franck lavora in serra e fuori suolo per proteggere i suoi frutti e i suoi dipendenti dalle intemperie e limitare drasticamente gli input agricoli necessari per la coltivazione delle fragole.

Lavorare fuori suolo, inoltre, rende il lavoro molto meno faticoso e limita il rischio di malattie professionali.

PIÙ FRUTTA



Fragole in purea golose e aromatiche

Ottenere un buon gusto di fragola dopo l'estrazione senza l'aggiunta di zuccheri è una sfida. Mescolando le nostre due varietà perfettamente mature otteniamo gli aromi muschiati della Charlotte, esaltati dalla golosità della Magnum

BRUX
10°B
+/-2



Scoprite come Franck sostituisce tutte le sostanze chimiche con dei prodotti naturali e come valorizzare la fragola nelle vostre creazioni.

O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Fragola Mara des Bois in purea



1 KG: 32354
5 KG: 32365

100%
frutta

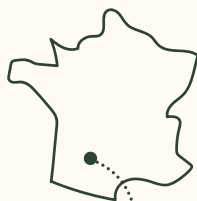
PIÙ TRACCIABILITÀ



Fragole Mara des Bois cullate dal sole della Dordogna

Il clima del Périgord è particolarmente adatto per le fragole Mara des Bois: molto sole ma notti fresche. Ecco perché la Dordogna è una delle più importanti regioni produttrici di fragole in Francia.

FRAGOLE
FRANCESI



Capdrot,
Francia



La Mara des Bois è molto profumata, di colore rosso vivo, ma delicata: il sole e le notti fresche della Dordogna sono perfette per lei.

Patrick Marty,
produttore di fragole da oltre 20 anni

PIÙ RISPETTO



Fragole impollinate naturalmente

Patrick ha installato delle arnie di bombi per favorire l'impollinazione delle fragole. Impegnato per far progredire il settore, lavora con metodi di lotta biologica, in particolare utilizzando trappole per feromoni che ingannano i parassiti, riducendo così l'uso di pesticidi.



PIÙ FRUTTA



Fragole in purea delicate ed evocative

La fragola Mara in purea, varietà nota e iconica, offre un tipico gusto delicato ed evocativo, in un connubio tra frutta e golosità.

BRUX
9°B
+/-2



Scoprite con Patrick come ottenere delle fragole eccezionali e prendete spunto su come utilizzarle.

O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Lamponi Meeker in purea



1 KG: 32355
5 KG: 32366

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



I lamponi di origine protetta di Arilje

I lamponi di Arilje sono rinomati in tutto il mondo per la loro qualità. Vengono coltivati secondo delle tecniche tradizionali tra i 600 e gli 800 metri di altitudine in un clima continentale soleggiato ma caratterizzato da notti fresche che permettono agli aromi di svilupparsi.



Arilje
Serbia



Secondo la tradizione di Arilje, bisogna tagliare le foglie nuove per far sì che i frutti siano ben esposti al sole e diventino più zuccherosi.

Mileta Prentjac,
produttore di lamponi dal 1980

PIÙ RISPETTO



Lamponi che rispettano l'ambiente

Mileta utilizza metodi di lotta integrata al fine di ridurre la quantità di input agricoli per proteggere i suoi lamponi.

Grazie alla sua tenacia, ha ridotto di un terzo i pesticidi usati nella sua coltivazione e ha in mente diversi progetti per usarne sempre meno.

PIÙ FRUTTA



Lamponi in purea dal gusto intenso e potente

Lamponi in purea monovarietale con un attacco acidulo seguito da un'intensità aromatica caratteristica del Meeker

BRUX
13°B
+/-2



Scoprite perché il lampone di Arilje è una denominazione protetta e date un'occhiata alle idee per rendere i lamponi più consistenti. O su adamance.it



Ribes nero Blackdown e Andorine in purea



1 KG: 32356
5 KG: 32367

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Ribes nero di Borgogna

L'azienda agricola di Florent si trova nella storica regione del ribes nero. È vicina alle principali aziende vinicole, dato che i vitigni e il ribes nero sono da sempre complementari per i produttori.

Il clima locale è caratterizzato dai freddi inverni necessari per questo frutto nordico.


RIBES NERO
FRANCESE



Mercueil,
Francia



«Quando il ribes nero è maturo, cade rapidamente dalla pianta: per questo la raccolta avviene di giorno e di notte, senza interruzione, per ottenere i frutti migliori.»

Florent Baillard,
produttore di ribes nero e presidente
dell'Association Nationale Cassis Groseille

PIÙ RISPETTO



Un ribes nero al servizio della biodiversità

In 40 anni, il 98% degli insetti impollinatori del ribes nero si è estinto, mettendo in pericolo la filiera. Florent sta partecipando a un progetto sperimentale con una ricercatrice del CNRS per reintrodurre la massima biodiversità possibile nei suoi frutteti e condividere le conoscenze acquisite con i suoi colleghi.



PIÙ FRUTTA



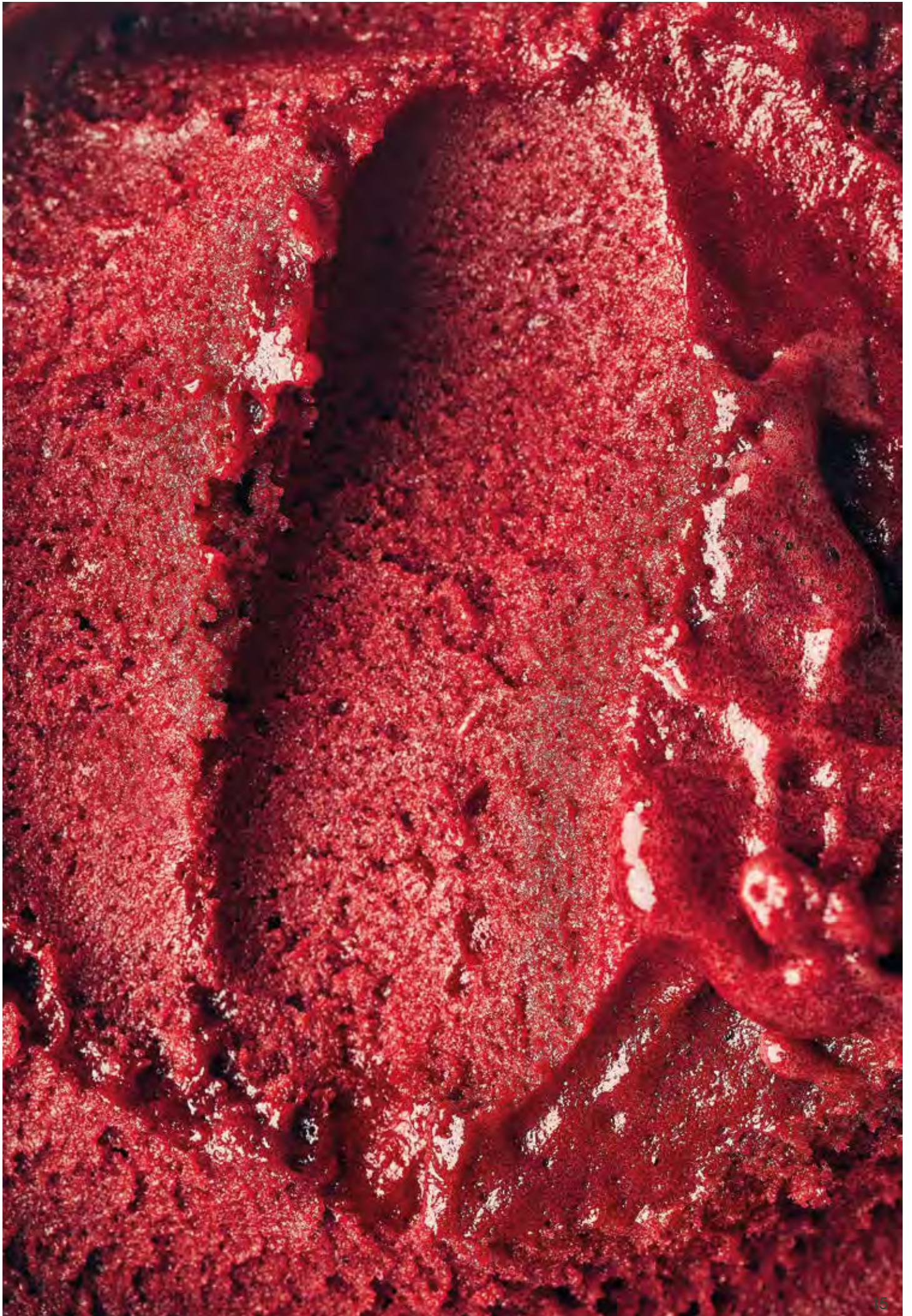
Ribes nero in purea intenso e aromatico

Le due varietà scelte per il ribes nero in purea offrono un intenso attacco acidulo seguito da un intenso gusto fresco e muschiato.

BRUX
16°B
+/-2



Scoprite di più sulla lotta di Florent per perpetuare la coltivazione del ribes nero e su come utilizzare il ribes nero in purea per le vostre creazioni.
O su [adamance.it](https://www.adamance.it)



Pera Williams verde in purea



1 KG: 32352
5 KG: 32363

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Le pere della Valle del Rodano

L'azienda agricola di Nicolas si trova su un'isola tra due bracci del Rodano che gode di un microclima perfetto per la produzione di pere. Gli alberi si nutrono dei sedimenti su un terreno con pochi sassi e che trattiene bene l'acqua.



PERE
FRANCESI



Sablons,
Francia



«Le nostre pere sono eccellenti poiché vengono coltivate sui sedimenti del Rodano.»

Nicolas Buard,
produttore di pere e responsabile
dell'irrigazione della zona

PIÙ RISPETTO



Pere protette dagli insetti

Nicolas ha sviluppato un vero e proprio savoir-faire che gli permette di produrre delle pere senza residui di pesticidi. Lascia crescere la vegetazione nel frutteto in modo che i predatori dei parassiti del pero possano insediarsi e proteggere i suoi alberi. In questo modo Nicolas usa la metà delle sostanze chimiche rispetto a una coltivazione convenzionale.



PIÙ FRUTTA



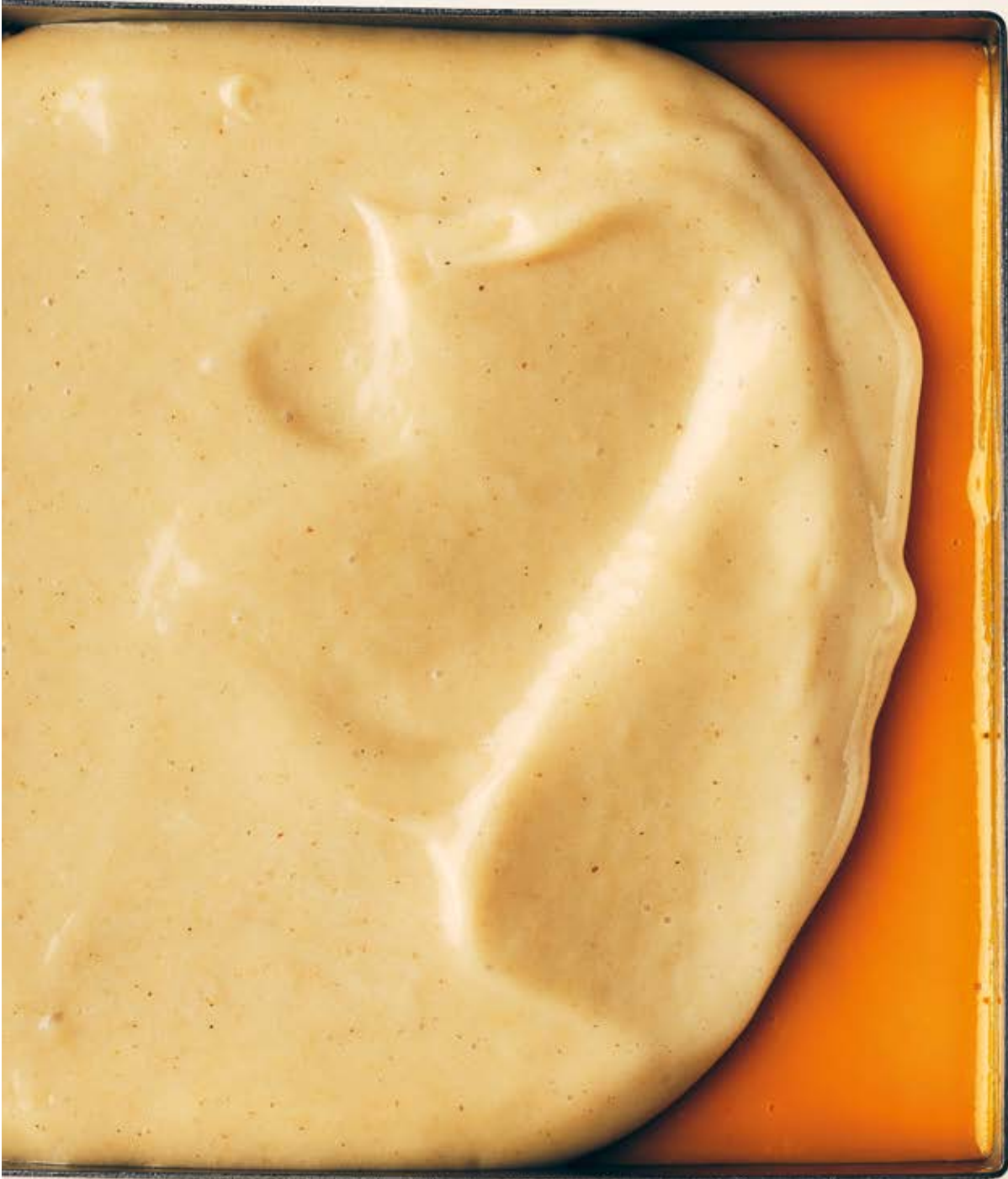
Una pera in purea dolce e consistente

La Williams verde è stata scelta per la sua capacità di conservare l'insieme dei suoi aromi anche una volta trasformata in purea. Possiede quindi un profilo morbido e goloso con una consistenza caratteristica di questa pera estiva.

BRIX
14°B
+/-2



Condividete il senso di collettività di Nicolas e i nostri consigli per utilizzare la pera in purea.
O su [adamance.it](https://www.adamance.it)



Pesca bianca Montrouge e Patty® in purea



1 KG: 32351
5 KG: 32362

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ

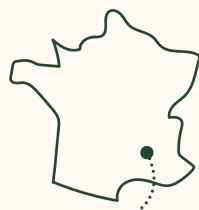


Le pesche dell'altopiano delle Costières

I peschi hanno bisogno di un terreno filtrante. Ecco perché l'altopiano delle Costières è l'ideale, con il suo terreno argilloso, i ciottoli e la sabbia. A Beaucaire, le pesche crescono sotto il sole del Gard su un'antica gariga con una ricca materia organica che nutre gli alberi.



PESCHE
FRANCESI



Beaucaire,
Francia



"Dato che il frutteto è riservato a Adamance, è stato possibile ritardare la raccolta per ottenere un frutto più dolce."

Carlos Dias Gorrilhes,
responsabile della produzione agricola
ed esperto di pesche

PIÙ RISPETTO



Pesche annaffiate alla perfezione

Ai margini del frutteto eco-responsabile, Carlos ha piantato delle siepi di cipressi per attutire le raffiche del maestrale: questo impedisce al vento di stressare gli alberi e danneggiare i frutti. Ha anche dimezzato il consumo di acqua installando un'irrigazione a microgetto alla base di ogni albero.



ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**



PIÙ FRUTTA



Pesche in purea dal profumo fresco e floreale

Gli aromi delle pesche sono delicati e fragili. Il nostro team è riuscito a conservare il loro profilo delicato, dove le note floreali e acidule contribuiscono ad esprimere una certa freschezza.

BRUX
11°B
+/-2



Esplorate il frutteto di Carlos con il nostro responsabile ricerca e sviluppo e raccogliete dei suggerimenti per valorizzare i delicati aromi della pesca in purea. O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Albicocca Flavor cot® e Lido in purea



1 KG: 32350
5 KG: 32361

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Le albicocche della valle del Rodano

Il frutteto di Jean-Philippe, riservato ad Adamance, è proprio accanto alla nostra sede di Tain l'Hermitage. Un terreno poco sabbioso e un clima favorevole per le albicocche. Per adattarsi agli inverni che finiscono sempre prima, facendo aumentare il rischio delle gelate tardive che possono influire sulla fioritura, Jean-Philippe ha installato delle torri eoliche antigelo in tutti i suoi frutteti.

ALBICOCCHES
FRANCESI



Chateaufort-sur-Isère
e Beaucaire, Francia



*Preferiamo la strada più naturale,
piuttosto che i pesticidi.*

Jean-Philippe Boisset,
produttore di albicocche, ha ripreso
la coltivazione di famiglia insieme ai suoi fratelli

PIÙ RISPETTO



Albicocche in armonia con il loro ambiente

Le albicocche crescono in frutteti eco-responsabili dove Jean-Philippe ha scelto di lavorare in modo diverso. Ha deciso di lasciar crescere delle strisce d'erba tra ogni fila di alberi e ha optato per un'irrigazione a goccia e delle tecniche biologiche per ridurre notevolmente il consumo di input agricoli.

ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**



PIÙ FRUTTA



Albicocche in purea fresche e acidule

Abbiamo trovato due albicocche meno comuni, Flavor cot® e Lido, due varietà complementari caratterizzate da un attacco acidulo, seguito da note floreali e un finale pieno di freschezza.

BRUX
14°B
+/-2



Immergetevi in un frutteto ad alto
valore ambientale e iniziate a creare
con l'albicocca in purea.

O su adamance.it

Mango Kesar e Alphonso in purea



1 KG: 32360
5 KG: 32371

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



Manghi indiani tracciati

Il mango è una coltura tipica dei villaggi indiani, con diverse piccole coltivazioni sparse su grandi regioni e molti intermediari, che rendono il settore poco trasparente. Lavorando direttamente con i nostri produttori, possiamo garantire il rispetto dei lavoratori, del territorio e della qualità dei nostri frutti.

TRACCIATO
FINO AI
PRODUTTORI



Valsad e Ratnagiri
India



È grazie alle antiche rocce vulcaniche e ai venti marini che il gusto dei nostri Alphonso è così caratteristico.

Tushar Chavan,
produttore di mango con la sua famiglia
e sindaco del villaggio da 25 anni

PIÙ RISPETTO



Per trasmettere tutta la personalità del mango!

I semi del mango vengono riciclati come combustibile per la produzione di energia. I frutteti di Alphonso fanno anch'essi parte di un progetto pilota per migliorare la produttività utilizzando meno input agricoli, sempre garantendo la sicurezza dei produttori.

PIÙ FRUTTA



Mango in purea dal gusto rotondo e speziato

Un mix di due varietà per una texture morbida, le cui note rotonde e golose portate dall'Alphonso sono rese più complesse dal profilo speziato del Kesar.

BRUX
19°B
+/- 2



Date un'occhiata all'elenco dei nostri produttori di mango e lasciatevi ispirare per le vostre creazioni.

O su [adamance.it](https://www.adamance.it)



Frutto della passione in purea



1 KG: 32359
5 KG: 32370

100%
frutta

PIÙ TRACCIABILITÀ



I frutti della passione messicani

I frutti della passione Adamance crescono sulle basse colline del Ranch Nueva Esperanza. Un clima caldo e umido con piogge abbondanti permette loro di sviluppare tutti gli aromi. Le liane sono protette da un manto vegetale autoctono tipico della regione.

TRACCIATO
FINO AI
PRODUTTORI



Veracruz
Messico



Il clima di Veracruz ci permette di ottenere un frutto meno acido e più dolce rispetto all'America del Sud.

Victor Bautista,
agronomo e responsabile operativo

PIÙ RISPETTO



Frutti della passione in armonia con la natura

Nel ranch regna la biodiversità: la caccia e la raccolta di speci vegetali endemiche sono severamente vietate e Victor utilizza dei metodi di lotta biologica per proteggere le sue liane.

PIÙ FRUTTA



Un frutto della passione in purea acidulo e intenso

I frutti di Veracruz offrono un gusto poco comune, con un profilo dalle note di frutti gialli, intenso e potente, la cui dolcezza bilancia l'acidità.

BRX
15°B
+/-2



Scoprite di più sulle condizioni di coltivazione nel ranch e su come valorizzare il frutto della passione nelle vostre creazioni.

O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Crema di cocco



1 KG: 32358
5 KG: 32369

100%
crema
di cocco*

PIÙ TRACCIABILITÀ



Le noci di cocco dello Sri Lanka

Tutte le nostre noci di cocco provengono dalla Piantagione "Sandalankawa Estate", idealmente situata su un terreno costiero, con un clima tropicale umido favorevole per la coltivazione del cocco.

TRACCIATO
FINO AI
PRODUTTORI



Maeliya,
Sri Lanka



"I nostri appezzamenti si trovano nel "triangolo del cocco", una zona il cui clima è perfetto per la coltivazione di un cocco molto aromatico."

Keerthi Ranjith Ranwala,
produttore esperto di cocco

PIÙ RISPETTO



Cocco senza maltrattamento animale

La schiavitù e l'abuso delle scimmie per raccogliere le noci di cocco è un vero problema in una parte del sud-est asiatico. Abbiamo scelto un partner che garantisca la raccolta delle noci di cocco senza sfruttamento delle scimmie. Inoltre, ci assicuriamo del benessere di tutti i raccoglitori.

ZERO
RESIDUI DI PESTICIDI**

SENZA
SFRUTTAMENTO DELLE SCIMMIE
MONKEY CRUELTY FREE

PIÙ FRUTTA



Una Crema di cocco cremosa e golosa

La crema di cocco dello Sri Lanka offre note calde, quasi tostate, sostenute da una consistenza cremosa e delicata.

GRASSI
24%
+/-2



Approfondite le vostre conoscenze sul cocco e i suoi utilizzi in pasticceria.
O su [adamance.it](https://www.adamance.it)

Perché la ricetta giusta è quella che vi corrisponde.

Noi di Adamance valorizziamo il frutto e consideriamo la frutta in purea una materia delicata e complessa.

Tuttavia, abbiamo notato che alle ricette con la frutta mancava un tocco di fantasia e non sempre si adattavano alle vostre esigenze né alle sfumature di ogni frutto.

Abbiamo scomposto le ricette tradizionali, senza preconcetti, avendo cura di preservare il piacere dei frutti in applicazione.

Il team vi propone delle alternative su una vasta gamma di consistenze, a seconda del frutto utilizzato e in base alle vostre esigenze. Con le giuste informazioni per confrontarle.

Esplorate tutte le possibilità su [ADAMANCE.IT](https://www.adamance.it)  

