



FRUBARDO



VERSCHÄRFT BIO



Über den Betrieb

Mit dem ambitionierten und lobenswerten Ziel einer umweltfreundlicheren Landwirtschaft gründete Javier Cruz 2001 den Betrieb FRUBARDO und stellte gleich auf Bio um. Zusammen mit seinem Team und insgesamt ca. 60 Mitarbeitern aus der nahen Umgebung und teilweise auch aus Frankreich produziert er Baumobst in unterschiedlichen Sorten.

Bei FRUBARDO handelt es sich zu 100 % um eine eigene Produktion, nicht um eine Erzeugergemeinschaft. Gedüngt wird mit biodynamischem Kompost. Das Wasser kommt aus regionalen Stauseen und Wasser-Sammelbecken.

Produkte & Anbaufläche

Javier ist mit seinem Betrieb auf Steinobst spezialisiert. Er beliefert uns schon seit einigen Jahren zuverlässig mit Nektarinen (Mai-August), Pfirsichen (Mai-Juli) und Pflaumen (Mai-Oktober).

Der Betrieb von FRUBARDO besteht aus 30 000 Bäumen auf einer einzigen Fläche von 50 ha Land. Darauf fallen auf Pfirsiche 5 ha, Nektarinen 20 ha, Pflaumen 18 ha und Birnen 7 ha. Sie gedeihen in Gévora nahe der Stadt Badajoz in der Provinz Extremadura. Gévora liegt in den Tiefebene des Guadiana, einem 745 km langen Fluss durch Spanien und Portugal. Die ganze Region Extremadura ist spezialisiert auf die Kultivierung von Kern und Steinobst. Die viele Sonne und die hohen Temperaturen sorgen für einen hohen Brix und einen tollen Geschmack der Früchte. Die Temperaturen im Winter sind mild, im Frühjahr gibt es kaum blütenschädigenden Frost.

Besonderheiten

Der Betrieb FRUBARDO ist seit 2018 ecovalia-zertifiziert und somit als SIVISIO Lieferant akkreditiert. Das ecovalia-Zertifikat kontrolliert die Betriebe ganz besonders auf die Einhaltung sozialer Standards. In diesem, bis zu 2 Jahre dauernden Prozess werden Mitarbeitergespräche geführt, Unterkünfte begutachtet, Dokumente überprüft und vieles mehr.

Aber auch ohne ecovalia strebt Javier Cruz einen wirtschaftlichen Nutzen für alle Beteiligten an und möchte die ländliche Entwicklung fördern. So sind fast alle Mitarbeiter aus der nahen Umgebung – lokale Unternehmen werden bei Fremdprozessen bevorzugt mit einbezogen.



Zertifizierungen:



www.frubardo.es

#verschärft bio #verschärftsozial #verschärfttransparent #verschärftlecker #verschärftfair #verschärftzertifiziert



VERSCHÄRFT BIO

Bio-Label gibt's wie Unkraut auf dem Acker – in unterschiedlichen Qualitäten und mit unterschiedlichen Standards. SIVISIO erfüllt sie alle. Und setzt zusätzlich so richtig einen oben drauf: mit einer Haltung, die keine Kompromisse zulässt. Mit der Ecovalia-Zertifizierung. Mit eigenen zukunftsweisenden Projekten und Initiativen. Und natürlich mit einer erstklassigen Bio-Qualität. SIVISIO ist eine Premiummarke von „Grenzenlos Bio“. Einfach **VERSCHÄRFT BIO** halt. Weitere Infos unter: www.sivisio.de