nm

nanometrozero

azienda agricola BIOLOGICA

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

POMODORO SAN MARZANO
DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO
D.O.P

POMODORO PELATO
a mano

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P

CERTIFICAZIONE	D.O.P	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Pomodoro pelato intero bio in passata di pomodoro bio	
Descrizione	**POMODORI SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P 100% biologicl** coltivati e trasformatl esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.	

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene lavorato e **pelato A MANO** entro 3 ore, invasettamento, colmatura con succo di pomodoro al naturale senza aggiunta di sale, coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Pomodoro pelato intero Tipo:"San Marzano"*, succo di Pomodoro Tipo:"San Marzano"* *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania) AREA D.O.P: Comuni ubicati in provincia di Salerno, Avellino e Napoli come da disciplinare Pomodoro pelato San Marzano D.O.P

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, rosso tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	159 kj - 38 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,6 g
SALE/SALT	0,0 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

FILETTI DI POMODORO MARZA.RÈ BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

FILETTI DI POMODORO TAGLIATI a mano

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FILETTI DI POMODORO MARZA.RÈ BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Filetti di pomodoro non pelato bio in passata di pomodoro bio
Descrizione	**POMODORI MARZA.RÈ 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FILETTI DI POMODORO MARZA.RÈ BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasfromato e lavorato entro 3 ore, con un' attenta selezione manuale, invasettamento, colmatura con passata di pomodoro al naturale senza aggiunta di sale, coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Filetti di pomodoro non pelato intero*, passata di Pomodoro* *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FILETTI DI POMODORO MARZA.RÈ BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, rosso tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	159 kj - 38 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,6 g
SALE/SALT	0,0 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FILETTI DI POMODORO MARZA.RÈ BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

POMODORO MARZA.RÈ INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

POMODORI LAVORATI
a mano

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO MARZA.RÈ INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Pomodoro non pelato intero bio in passata di pomodoro bio
Descrizione	**POMODORI MARZA.RÈ 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO MARZA.RÈ INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasfromato e lavorato entro 3 ore, con un' attenta selezione manuale, invasettamento, colmatura con passata di pomodoro al naturale senza aggiunta di sale, coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Pomodoro non pelato intero*, passata di Pomodoro* *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO MARZA.RÈ INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, rosso tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	159 kj - 38 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,6 g
SALE/SALT	0,0 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO MARZA.RÈ INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

POMODORO MARZA.RÌ INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

POMODORI
Marza.Rì

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO MARZA.RÌ INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Pomodoro non pelato intero bio in passata di pomodoro bio
Descrizione	**POMODORI MARZA.RÌ 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO MARZA.RÌ INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasfromato e lavorato entro 3 ore, con un' attenta selezione manuale, invasettamento, colmatura con passata di pomodoro al naturale senza aggiunta di sale, coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Pomodoro non pelato intero*, passata di Pomodoro* *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO MARZA.RÌ INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, rosso tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	159 kj - 38 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,6 g
SALE/SALT	0,0 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO MARZA.RÌ INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO BIO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

PASSATA DI POMODORO MARZA.RÈ BIO CON BASILICO BIO

PASSATA CON basilico

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PASSATA DI POMODORO MARZA.RÈ BIO CON BASILICO BIO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Passata di Pomodoro bio con basilico bio
Descrizione	**POMODORI e BASILICO 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori e peperoncini coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Seminiamo e coltiviamo seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine trasformiamo esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PASSATA DI POMODORO MARZA.RÈ BIO CON BASILICO BIO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro e il basilico appena raccolti provenienti da AGRICOLTURA BIOLOGICA, vengono trasfromati e lavorati entro 3 ore, con un'attenta selezione manuale, invasettamento con foglie di basilico, colmatura con passata di pomodoro al naturale senza aggiunta di sale, coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente.
Ingredienti	Passata di Pomodoro,* basilico (1%)* *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g
Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
	ZUCCHERI TOTALI	≤ 42% del residuo secco
	INPUREZZE MINERARIE	≤ 0,1% del residuo secco
	ACIDO LATTICO	≤ 1% del residuo ottiìco

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PASSATA DI POMODORO MARZA.RÈ BIO CON BASILICO BIO

Caratteristiche Fisiche	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, rosso tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	207 kj - 49 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,9 g
PROTEINE/PROTEIN	2,6 g
SALE/SALT	0,0 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PASSATA DI POMODORO MARZA.RÈ BIO CON BASILICO BIO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati	NO	NO
	Uova e derivati	NO	NO
	Pesce e derivati	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

PASSATA DI POMODORO MARZA.RÈ BIO

PASSATA
semplice

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PASSATA DI POMODORO MARZA.RÈ BIO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Passata di Pomodoro bio
Descrizione	**POMODORI 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori e peperoncini coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Seminiamo e coltiviamo seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine trasformiamo esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PASSATA DI POMODORO MARZA.RÈ BIO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro e il basilico appena raccolti provenienti da AGRICOLTURA BIOLOGICA, vengono trasfromati e lavorati entro 3 ore, con un'attenta selezione manuale, invasettamento, colmatura con passata di pomodoro al naturale senza aggiunta di sale, coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Passata di Pomodoro,* *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g
Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
	ZUCCHERI TOTALI	≤ 42% del residuo secco
	INPUREZZE MINERARIE	≤ 0,1% del residuo secco
	ACIDO LATTICO	≤ 1% del residuo ottiìco

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PASSATA DI POMODORO MARZA.RÈ BIO

Caratteristiche Fisiche	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, rosso tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	207 kj - 49 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,9 g
PROTEINE/PROTEIN	2,6 g
SALE/SALT	0,0 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PASSATA DI POMODORO MARZA.RÈ BIO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati	NO	NO
	Uova e derivati	NO	NO
	Pesce e derivati	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

POMODORO CILIEGINO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

POMODORI LAVORATI
a mano

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO CILIEGINO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Pomodoro varietà Ciliegino non pelato intero bio in acqua e sale iodato
Descrizione	**POMODORI CILIEGINO 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO CILIEGINO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasfromato e lavorato entro 3 ore, con un' attenta selezione manuale, invasettamento con pomodori Ciliegino interi al naturale, colmatura con acqua e sale iodato senza aggiunta di coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Pomodoro varietà Ciliegino non pelato intero*, acqua, sale iodato *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO CILIEGINO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, rosso tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	142 kj - 34 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,2 g
SALE/SALT	1,6 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO CILIEGINO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

POMODORO CORBARINO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO CORBARINO BIO

POMODORI LAVORATI
a mano

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO CORBARINO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO CORBARINO BIO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Pomodoro varietà Corbarino non pelato intero bio in passata di pomodoro Corbarino bio
Descrizione	**POMODORI CORBARINO 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO CORBARINO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO CORBARINO BIO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasfromato e lavorato entro 3 ore, con un' attenta selezione manuale, invasettamento, colmatura con passata di pomodoro Corbarino al naturale senza aggiunta di sale, coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Pomodoro varietà Corbarino non pelato intero*, passata di Pomodoro varietà Corbarino* *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO CORBARINO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO CORBARINO BIO

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, rosso tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	159 kj - 38 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,6 g
SALE/SALT	0,0 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO CORBARINO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO CORBARINO BIO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

POMODORO DATTERINO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO DATTERINO BIO

POMODORI LAVORATI
a mano

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO DATTERINO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO DATTERINO BIO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Pomodoro varietà Datterino non pelato intero bio in passata di pomodoro bio
Descrizione	**POMODORI DATTERINO 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO DATTERINO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO DATTERINO BIO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasfromato e lavorato entro 3 ore, con un' attenta selezione manuale, invasettamento, colmatura con passata di pomodoro Datterino al naturale senza aggiunta di sale, coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Pomodoro varietà Datterino non pelato intero*, passata di Pomodoro varietà Datterino* *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO DATTERINO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO DATTERINO BIO

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, rosso tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	159 kj - 38 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,6 g
SALE/SALT	0,0 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO DATTERINO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO DATTERINO BIO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO BIO

POMODORI LAVORATI
a mano

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO BIO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Pomodoro varietà Principe Borghese non pelato intero bio in passata di pomodoro varietà Principe Borghese bio
Descrizione	**POMODORI PRINCIPE BORGHESE 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO BIO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasfromato e lavorato entro 3 ore, con un' attenta selezione manuale, invasettamento, colmatura con passata di pomodoro Principe Borghese al naturale senza aggiunta di sale, coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Pomodoro varietà Principe Borghese rosso non pelato intero*, passata di Pomodoro varietà Principe Borghese rosso* *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO BIO

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, rosso tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	142 kj - 34 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,2 g
SALE/SALT	0,0 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO BIO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO BIO

POMODORI GIALLI LAVORATI

a mano

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO BIO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Pomodoro varietà Principe Borghese giallo non pelato intero bio in passata di pomodoro varietà Principe Borghese giallo bio
Descrizione	**POMODORI PRINCIPE BORGHESE 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO BIO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasfromato e lavorato entro 3 ore, con un' attenta selezione manuale, invasettamento, colmatura con passata di pomodoro Principe Borghese al naturale senza aggiunta di sale, coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Pomodoro varietà Principe Borghese giallo non pelato intero*, passata di Pomodoro varietà Principe Borghese giallo* *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO BIO

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, giallo tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	142 kj - 34 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,2 g
SALE/SALT	0,0 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO BIO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO BIO

POMODORI GIALLI E ROSSI LAVORATI
a mano

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO BIO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Pomodoro varietà Principe Borghese giallo non pelato intero bio in passata di pomodoro varietà Principe Borghese rosso bio
Descrizione	**POMODORI PRINCIPE BORGHESE 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO BIO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasfromato e lavorato entro 3 ore, con un' attenta selezione manuale, invasettamento, colmatura con passata di pomodoro Principe Borghese al naturale senza aggiunta di sale, coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Pomodoro varietà Principe Borghese giallo non pelato intero*, passata di Pomodoro varietà Principe Borghese rosso* *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO BIO

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, giallo e rosso tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	142 kj - 34 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,2 g
SALE/SALT	0,0 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO INTERO BIO IN PASSATA DI POMODORO PRINCIPE BORGHESE ROSSO BIO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO E ROSSO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

POMODORI GIALLI E ROSSI LAVORATI

a mano

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO E ROSSO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Pomodoro varietà Principe Borghese giallo e rosso non pelato intero bio in acqua e sale iodato
Descrizione	**POMODORI PRINCIPE BORGHESE 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO E ROSSO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasfromato e lavorato entro 3 ore, con un' attenta selezione manuale, invasettamento con pomodori Principe Borghese interi al naturale, colmatura con acqua e sale iodato senza aggiunta di coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Pomodoro varietà Principe Borghese giallo e rosso non pelato intero*, acqua, sale iodato *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO E ROSSO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, giallo e rosso tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	142 kj - 34 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,2 g
SALE/SALT	1,6 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO E ROSSO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

POMODORI GIALLI E ROSSI LAVORATI

a mano

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

CERTIFICAZIONE	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Pomodoro varietà Principe Borghese giallo non pelato intero bio in acqua e sale iodato
Descrizione	**POMODORI PRINCIPE BORGHESE 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura. **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono. **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata. **ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica. **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali. **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi. **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile. La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo. Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO E ROSSO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasfromato e lavorato entro 3 ore, con un' attenta selezione manuale, invasettamento con pomodori Principe Borghese interi al naturale, colmatura con acqua e sale iodato senza aggiunta di coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Pomodoro varietà Principe Borghese giallo non pelato intero*, acqua, sale iodato *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania)

Contenitore	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
	ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
	TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO E ROSSO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, giallo tipico della varietà

Valori Nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES	
ENERGIA/ENERGY	142 kj - 34 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,2 g
SALE/SALT	1,6 g

Dichiarazione OGM	Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati
TMC (Ternime minimo di conservazione)	3 anni dalla data di produzione

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO PRINCIPE BORGHESE GIALLO E ROSSO INTERO BIO IN ACQUA E SALE IODATO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO

Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero

azienda agricola BIOLOGICA