

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.

Fasi di lavorazione

Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI.

Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasformato 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 caratteristico 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

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

	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	<p>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</p>		
Istruzioni d'uso	<p>Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura</p>		
Destinazione d'uso	<p>Per tutte le tipologie di consumatori</p>		

Confezionamento <i>Packaging</i>	IMBALLAGGIO PRIMARIO	Barattolo in vetro ermeticamente incapsulato
	IMBALLAGGIO SECONDARIO	<input type="checkbox"/> Casse in cartone KFK <input type="checkbox"/> Vassoi in plastica termoretraibile
Pedana	Tipo EUR con interfalda in plastica	

Formato imballaggio	Peso pedana	Barattoli per strato	N° strati	Totali barattoli per pedana	Altezza pedana
g	Kg	N°	N°	N°	cm
520	18	143	7	1001	173