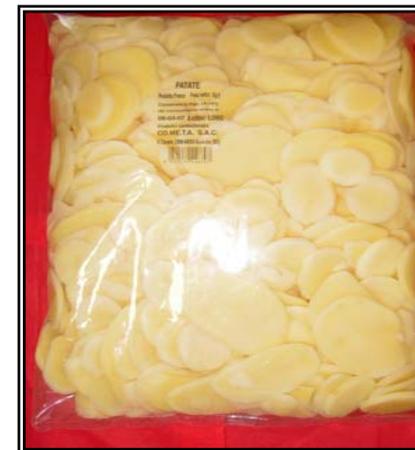




Patate bio a **FETTE**



- **Tipologia di prodotto:** patate biologiche fresche a pasta gialla, pelate, lavate e tagliate a fette uniformi, pronte da cuocere. La fettina ha uno spessore di circa 5 mm.
- **Origine:** Italia
- **Descrizione lavorazione del prodotto:**
Le patate, stoccate in bins all'interno di celle frigorifere a T di 5/7 °C, vengono prelevate per essere pelate con sistema abrasivo ad acqua ed immerse in un primo bagno con soluzione acquosa di acido citrico (E 330). Dopo la cernita manuale il prodotto viene avviato al taglio, pesato e il confezionato.
- **Packaging:**
Confezioni: Sacchetti termosaldati
Peso: 5 Kg - *Sovraimballo:* Cartone 40x60x21 - *n° pezzi per collo:* 4x5 kg
Shelf life: 6 giorni compreso il giorno di confezionamento (5+1).
Modalità di conservazione: in cella frigorifera a temperatura di 4-6 °C
Periodo di commercializzazione: tutto l'anno.
- **Caratteristiche:**
Sanitarie: tuberi di patate ottenuti rispettando le linee tecniche di produzione biologica;; non si utilizzano ingredienti o sostanze che contengono *allergeni*; il prodotto è trasformato e confezionato nel rispetto delle norme igieniche e sanitarie in vigore. *Qualitative:* prodotto ideale per la *cottura in padella e cotte a vapore per insalate*;
Nutrizionali: prodotto fresco, ricco di carboidrati altamente digeribili, di sali minerali (potassio, calcio, fosforo, e sodio) e vitamine (B e C);