



Patate bio a CUBETTI



- **Tipologia di prodotto:** patate biologiche fresche a pasta gialla, pelate, lavate e tagliate a cubetti pronti da cuocere; il cubetto può avere dimensioni di : 10 x 10 mm, 20 x 20 mm, 30 x 30 mm
- **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 e successivamente immerse in un primo bagno con soluzione acquosa di acido citrico (E 330). Dopo la cernita manuale il prodotto viene avviato al taglio, con macchina taglierina, che precede l'asciugatura, il peso, il confezionamento e l'etichettatura.
- **Packaging:**
Confezioni: Sacchetti di polietilene per uso alimentare termosaldati sottovuoto
Peso: 5 Kg - *Sovrainballo:* Cartone 40x60x21 - *n° pezzi per collo:* 4x5 kg
Etichettatura: in ogni confezione sono indicate la denominazione, il peso, il numero di lotto, il codice a barre, le modalità di conservazione, la data di scadenza.
- **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.
- **Metodo di trasporto:** refrigerato a temperatura di 8-10 °C
- **Caratteristiche:**
Sanitarie: tuberi di patate ottenuti rispettando le linee tecniche di produzione biologica; non si utilizzano ingredienti o sostanze da esse derivati 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 o al forno nelle principali preparazioni gastronomiche.
Nutrizionali: prodotto fresco, ricco di carboidrati altamente digeribili, di sali minerali (potassio, calcio, fosforo, e sodio) e vitamine (B e C).