



Patate pelate BIOLOGICHE



- **Tipologia di prodotto:** patate fresche biologiche a pasta gialla varietà AGRIA di calibro 40-70 mm, pelate e lavate pronte da cuocere.
- **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). Successivamente si ha la cernita manuale per eliminare eventuali tuberi difettosi e poi il prodotto viene avviato all'asciugatura, al peso, al confezionamento e all'etichettatura.
- **Packaging:**
Confezioni: Sacchetti di polietilene per uso alimentare termosaldati - **Cod. EAN** 8032732446780
Peso: 5 Kg - *n° pezzi per collo:* 4x5 kg
Sovraimballo: Cartone di colore neutro 40x60x21 - **Bancalizzazione:** 36 cartoni per pallet EPAL a rendere
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 (a + 4/6 °C):** 7 giorni
- **Periodo di commercializzazione:** tutto l'anno
- **Caratteristiche:**
Sanitarie: tuberi di patate ottenuti nel rispetto del Regolamento della produzione biologica (Reg. CE 834/2007); vengono eseguite analisi periodiche per garantire la salubrità e l'assenza di residui di fitofarmaci; 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 tutte le principali preparazioni gastronomiche.
Nutrizionali: prodotto fresco, ricco di carboidrati altamente digeribili, di sali minerali (potassio, calcio, fosforo, e sodio) e vitamine (B e C).