

Habitat ortaggi



Prodotti biologici di qualità



Habitat Soc.Agr.Coop. Conselice (RA) Ostellato (FE)

Il pomodoro per consumo fresco e da sugo



La lavorazione del prodotto



Qualita': l'elemento distintivo nei tre fondamenti

Scelta varietale

Tecnica di coltivazione

Raccolta e lavorazione



Scelta varietale

- Solo varietà con caratteristiche organolettiche e morfologiche eccellenti

Residuo ottico (°Brix) **5,24** (+ 4%)



Colore Gardner **2,72** (+ 11%)



Contenuto licopene mg/kg. **162** (+ 50%)



Dati rilevati dall'attività sperimentale finanziata dalla Regione Emilia Romagna relativamente alla varietà Heinz 9997 utilizzata nel 2007

Tecnica di coltivazione

- La produzione in terreni tendenzialmente organici con alto tenore in salinità permette l'esaltazione delle caratteristiche qualitative delle varietà utilizzate.

Miglioramento del colore del sapore e della serbevolezza

Raccolta e lavorazione

- Raccolta interamente manuale
- Lavaggio, spazzolatura, asciugatura
- Confezionamento manuale

Assenza di additivi

Le fasi che garantiscono un prodotto fresco e bello
Entro le ventiquattrore dalla raccolta il prodotto è
sul punto vendita



Tipi di confezioni



Confezioni proposte

- Vaschetta 10x500 g. su cart 40x60 x 115 su pal e/o x 92 su eurpal
- Vaschetta 10x1000 g. su cart 40x60 x75 su pal e/o x 60 su eurpal
- Cassa plas o cart da 10 kg. 30x40 x 75 su pal e/o x 60 su eurpal



La vaschetta singola.....



Alla rinfusa in casse



ETICHETTATURA



- Identificazione
- Tracciabilità
- Certificazione
EUREPGAP e
ICEA

Modello di etichetta



Un concetto

**Semplicemente qualità ,
negli anni**

Habitat Soc.Agr.Coop. Conselice (RA) Ostellato (FE)



www.coop-habitat.it

Habitat Soc.Agr.Coop. Conselice (RA) Ostellato (FE)



Via Don Minzoni 17
Conselice (RA)

Strada per Portomaggiore 14
S.Vito di Ostellato (FE)

Dr. Franco Dal Reno – res.comm.

dalrenof@libero.it

Dr. Valentino Landini – dir.

landini@coop-habitat.it