

Pomodorino ciliegino essiccato

Nome commerciale del prodotto	pomodorino ciliegino	prodotto disponibile sia come convenzionale sia come biologico. L'azienda è in possesso dell'attestato di assoggettamento con prot. 0150/02, rilasciatogli dal OC&I International Service s.a.s., organismo di controllo per l'agricoltura biologica – codice azienda n° 7893
Materia prima	pomodorino ciliegino	proveniente da aziende presenti nell'elenco degli operatori tenuto dalla SoCert – Società di Certificazione S.r.l. (organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole e Forestali). La documentazione relativa ai prodotti è a disposizione di chi voglia verificare la provenienza delle materie prime.
Ingredienti prodotto finito	pomodorino ciliegino e sale marino	
Caratteristiche sensoriali	aspetto/colore	pomodorini tagliati in due longitudinalmente: carnosì ed elastici, di colore rosso, leggermente bruno per il pericarpo e rosso vivo per l'endocarpo
	odore	fragrante e gradevole, senza note estranee
	sapore	caratteristico del pomodorino, intenso e deciso
Caratteristiche produttive	salatura ed essiccazione	dopo essere stati tagliati in due parti nel senso della lunghezza, i pomodori vengono adagiati su un ripiano retato, con la superficie tagliata rivolta verso l'alto e cosparsa di sale marino. Si espongono al sole facendoli essiccare lentamente.
Trattamenti		confezionamento sottovuoto
Destinazione prodotto	pronto all'uso	possibilità di effettuare condimenti vari



Confezioni	
buste sottovuoto in atmosfera protettiva/sfuso	confezioni da 1 kg; prodotto sfuso in conf. da 9 Kg
Imballaggio	
scatola di cartone chiusa	dimensioni: 38,5x28,5x19,5 cm.
Stoccaggio	
in luogo fresco e asciutto a + 4°C	
stabilità microbiologica: 12 mesi stabilità organolettica: 12 mesi	
Disponibilità	12 mesi

si consiglia di sbianchire il prodotto in acqua calda prima dell'utilizzo. Ottimo se consumato con aggiunta di olio ed aromi; utile per aromatizzare fondi, brodi e per la preparazione di condimenti per primi piatti, pesti o farce. Si presta anche all'utilizzo in pasticceria (confetture, sorbetti, gelati)