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



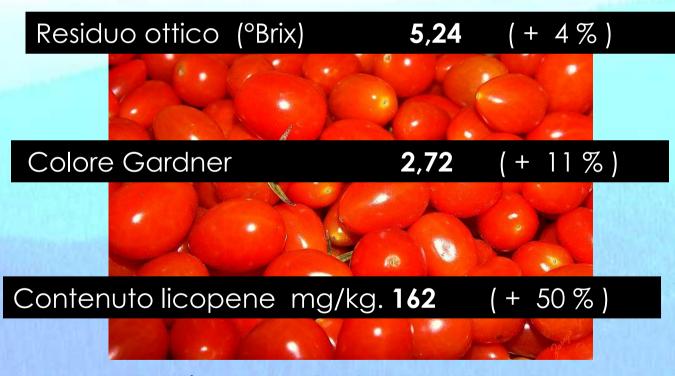


Qualita': l'elemento distintivo nei tre fondamenti



Scelta varietale

 Solo varietà con caratteristiche organolettiche e morfologiche eccellenti



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