

Minu^{etto}

E' un "Mini San Marzano" che si rivela un concentrato di prezioso e delicato sapore solare.

Modalità di consumo

Ottimo per sughi e salse, per insalate e piatti freddi.



Caratteristiche tecniche

Calibro: 25/30 - 30/35
Grado zuccherino: 7/8 gradi brix
Temperatura di conservazione: 8/10°C
Tempo di conservazione: 15/18 giorni dalla raccolta

Tecniche di coltivazione:

Produzione integrata in serra
Impollinazione naturale con bombi
Innesto piante

Periodo di produzione:



Confezioni:

Vaschetta con coperchio da 400g - 9 Pz. su cassa 40x60



Majore

Piccolo e regolare nella pezzatura, consistente e croccante; è il tipico pomodorino di Pula, noto anche come Camone, frutto dalle superiori qualità di gusto e ricchezza di sapore.

Valore alimentare

Il Majore ha un ottimo contenuto di Vitamina C e Vitamina E, una concentrazione elevata di acido malico e citrico ed una concentrazione medio-alta di zuccheri (glucosio e fruttosio). Per quanto riguarda i micronutrienti va rilevata un'elevata concentrazione di sodio.

Modalità di consumo

Protagonista impareggiabile delle insalate, dà carattere a sughi e salse.



Caratteristiche tecniche

Calibro: 35/40 - 40/47 - 47/57 mm
Grado zuccherino: 7/8 gradi brix
Temperatura di conservazione: 7/8°C
Tempo di conservazione: 10 giorni dalla raccolta

Tecniche di coltivazione:

Produzione integrata in serra
Impollinazione naturale con bombi
Innesto piante

Periodo di produzione:



Confezioni:

Cassa in cartone 30x40 (alla rinfusa)
Cestino retinato da 700g - 12 Pz. su cassa 40x60
Vaschetta con coperchio da 1 kg - 6 Pz. su cassa 40x60

Fragolino

Piccolo e di colore rosso acceso, il pomodoro Fragolino si distingue per la caratteristica forma, per l'invitante fragranza e la dolcezza.

Valore alimentare

Il Fragolino è ricco di componenti di interesse salutistico e nutrizionale. Da rilevare l'alta percentuale di carotenoidi (licopene, alfa-carotene e luteina) e Vitamina E. Interessante l'elevata concentrazione di sali minerali e il contenuto di proteine. La presenza di zuccheri in buona percentuale (glucosio e fruttuoso) contribuisce a conferirgli il tipico gusto dolce.

Modalità di consumo

Ottimo con aperitivi, fresche insalate e spaghetti.



Caratteristiche tecniche

Calibro: 15/25 mm

Grado zuccherino: 8/9 gradi brix

Temperatura di conservazione: 8/10°C

Tempo di conservazione: 15 giorni dalla raccolta

Tecniche di coltivazione:

Produzione integrata in serra

Impollinazione naturale con bombi

Innesto piante

Periodo di produzione:



Confezioni:

Vaschetta Flow-pack da 250g - 16 Pz. su cassa 40x60

Vaschetta con coperchio da 300g - 18 Pz. su cassa 40x60



Dulcore

Carattere e dolcezza, sono le straordinarie caratteristiche di questo pomodoro croccante e succoso, qualità uniche che fanno di Dulcore un frutto salutare dal gusto gradevolissimo.

Valore alimentare

Dulcore ha un ottimo contenuto di carotenoidi (in particolare di licopene) e una concentrazione medio alta di zuccheri (glucosio e fruttosio). Per quanto riguarda i micronutrienti va rilevata un'elevata concentrazione di sodio.

Modalità di consumo

E' protagonista di insalate e piatti freddi, che arricchisce con il suo gusto e lo straordinario colore.



Caratteristiche tecniche

Calibro: 35/40 - 40/47 - 47/57 mm
Grado zuccherino: 7/8 gradi brix
Temperatura di conservazione: 7/8°C
Tempo di conservazione: 10 giorni dalla raccolta

Tecniche di coltivazione:

Produzione integrata in serra
Impollinazione naturale con bombi
Innesto piante

Periodo di produzione:



Confezioni:

Vaschetta con coperchio da 300g - 18 Pz. su cassa 40x60
Cassa in cartone 30x40 (alla rinfusa)

Cupido

Pomodoro dal gusto unico. Il suo inimitabile sapore è ricco di preziose e rare armonie.

Valore alimentare

Tra le varietà coltivate il Cupido presenta il più alto contenuto di fibre, un buon grado zuccherino ed un discreto contenuto di carotenoidi (in particolare di beta-carotene). Elevato il contenuto di proteine e buono quello di micronutrienti (calcio, magnesio, potassio, sodio e fosforo).

Modalità di consumo

In fresche insalate o in deliziosi sughi e salse.



Caratteristiche tecniche

Calibro: 25/30 - 30/35 - 35/45 mm Grappolo: 8/10 frutti
Grado zuccherino: 6/8 gradi brix
Temperatura di conservazione: 8/10°C
Tempo di conservazione: 15 giorni dalla raccolta

Tecniche di coltivazione:

Produzione integrata in serra
Impollinazione naturale con bombi
Innesto piante

Periodo di produzione:



Confezioni:

Cassa in cartone 30x50 (disposti su 2 strati)
Vaschetta con coperchio da 500g - 10 Pz. su cassa 40x60
Vaschetta con coperchio da 1 kg - 6 Pz. su cassa 40x60

Coreboi

La caratteristica più originale di questo pomodoro è la sua forma. Considerato una specialità legata ai sapori e alla tradizione della Sardegna, è ricco di polpa, dolce, gustoso e genuino.

Valore alimentare

Nei frutti di Coreboi l'alto contenuto di acqua, dovuto all'elevata presenza di calcio, determina una media concentrazione dei componenti nutrizionali. E' presente la maggior parte dei micronutrienti (rame, manganese, zinco e potassio).

Modalità di consumo

Nelle insalate e, grazie alla sua forma, come originale e ricca guarnizione di piatti freddi.



Caratteristiche tecniche

Calibro: 57/67 - 67/82 - 82/102 mm

Grado zuccherino: 4/5 gradi brix

Temperatura di conservazione: 7/8°C

Tempo di conservazione: 10/15 giorni dalla raccolta

Tecniche di coltivazione:

Produzione integrata in serra

Impollinazione naturale con bombi

Innesto piante

Periodo di produzione:



Confezioni:

Cassa in cartone 40x60 (disposti su 1 strato)

Cassa in cartone 30x50 (disposti su 1 strato)

Vaschetta con coperchio da 1 kg - 6 Pz. su cassa 40x60

Certificazione di prodotto:

Coltivazione in Sardegna

Impollinazione naturale con bombi

Innesto delle piante

Coltivazione su terreno (no substrati)



IT-MIL-04-P09
SITP 005/108

Carciofo

Antico e prezioso prodotto della natura e ortaggio tipico delle aree del Mediterraneo.

E' coltivato nelle varietà Spinoso di Sardegna, Violetto, Tema e Terom.

Valore alimentare

Il carciofo è un alimento particolarmente ricco di sostanze nutritive (60 calorie ogni 100 grammi). Contiene sodio, potassio, calcio, fosforo, ferro, proteine, acido malico, acido citrico, tannini e zuccheri. Ha uno scarso contenuto vitaminico, ma fornisce un'importante percentuale di fibre.

Modalità di consumo

Crudo, cotto, brevemente stufato o a vapore, accompagna qualunque tipo di carne, diventa gustoso componente di frittate e tortini, o antipasto di carattere.



Caratteristiche tecniche

Temperatura di conservazione: 5/7°C

Tempo di conservazione: 8/9 giorni dalla raccolta

Conservazione semilavorato: 15 giorni dalla raccolta

Tecniche di coltivazione:

Coltivazione in pieno campo

Periodo di produzione:



Confezioni:

Cassa in cartone o plastica

Semilavorato:

Vassoi da 4 capolini - 9 Pz. su cassa 40x60



Belrosso

Frutti a grappolo di grande consistenza e dal colore rosso vivo. Il carattere "long shelf life" conferisce al Belrosso lunga conservazione e resistenza alle manipolazioni.

Valore alimentare

Il Belrosso si caratterizza per una buona percentuale di Vitamina C e per un discreto contenuto di beta-carotene.

Modalità di consumo

E' il pomodoro ideale per la preparazione di sughi e salse dal sapore intenso.



Caratteristiche tecniche

Calibro: 57/67 Grappolo: 5/6 frutti
Grado zuccherino: 5/7 gradi brix
Temperatura di conservazione: 8/10°C
Tempo di conservazione: 15/18 giorni dalla raccolta

Tecniche di coltivazione:

Produzione integrata in serra
Impollinazione naturale con bombi
Innesto piante

Periodo di produzione:



Confezioni:

Cassa in cartone 40x60 (disposti su 1 strato)



Balente

Pomodoro dal colore dorato, dal gusto coraggioso e dalla fresca e forte personalità, temprata al sole di Sardegna.

Valore alimentare

La tipologia Balente ha un contenuto d'acqua abbastanza elevato, inferiore solo a quello del Coreboi. Discreto il contenuto di fibre, proteine e luteina; importante il valore percentuale di calcio, il più alto tra le diverse varietà di pomodoro coltivate.

Modalità di consumo

Per le sue caratteristiche, è ottimo nelle insalate e nei piatti freddi, come nei dorati sughi estivi e nei piatti della cucina mediterranea.



Caratteristiche tecniche

Calibro: 40/47 - 57/67 mm
Grado zuccherino: 4/5 gradi brix
Temperatura di conservazione: 7/8°C
Tempo di conservazione: 10/15 giorni dalla raccolta

Tecniche di coltivazione:

Produzione integrata in serra
Impollinazione naturale con bombi
Innesto piante

Periodo di produzione:



Confezioni:

Cassa in cartone 30x40 (alla rinfusa)
Cestino retinato da 700g - 12 Pz. su cassa 40x60



Baci di Sole

Piccoli frutti rotondi dal gusto invitante, che racchiudono in il segreto della maturazione al sole di Sardegna.

Valore alimentare

I Baci di Sole sono frutti molto ricchi di magnesio, sodio e Vitamina C. Discreto il contenuto di carotenoidi in particolare beta-carotene ed alfa-carotene. Buona la percentuale di fibre, proteine, potassio, zinco e Vitamina E. Elevato il contenuto di acido citrico e zuccheri (glucosio e fruttosio).

Modalità di consumo

Accompagnano ottimamente aperitivi e antipasti. Rafforzano il gusto di salse e intingoli.



Caratteristiche tecniche

Calibro: 20/30 - 30/35 Grappolo: 8/10 frutti
Grado zuccherino: 6/8 gradi brix
Temperatura di conservazione: 8/10°C
Tempo di conservazione: 15 giorni dalla raccolta

Tecniche di coltivazione:

Produzione integrata in serra
Impollinazione naturale con bombi
Innesto piante

Periodo di produzione:



Confezioni:

Cassa in cartone 40x60 (disposti su 2 strati)
Vaschetta con coperchio da 500 g - 10 Pz. su cassa 40x60
Vaschetta con coperchio da 1 kg - 6 Pz. su cassa 40x60