



**Prodotti  
disidratati  
di qualità  
premium**

Il nostro partner di produzione in Turchia fornisce frutta e verdura di alta qualità e tracciabilità utilizzando una tecnologia all'avanguardia in impianti integrati, contribuendo allo sviluppo locale.





## COLTIVAZIONE DEL POMODORO

I pomodori vengono coltivati con elevati standard di qualità in varie aree della propria struttura. Le piantine vengono coltivate da agricoltori a contratto con il supporto tecnico e vengono coltivate internamente e sui propri terreni agricoli.



## PREPARAZIONE

I pomodori raccolti vengono selezionati in base alla tipologia come essiccati al sole o essiccati al forno.

Dopo essere stati puliti, i pomodori secchi vengono tagliati igienicamente tramite macchine.



I pomodori destinati all'essiccazione nei forni vengono puliti e calibrati. Le macchine li tagliano a metà, a segmenti, a fette o a cubetti a seconda della richiesta.



## ESSICCAZIONE AL SOLE / A FORNO

I pomodori vengono tagliati a misura, posti su teglie ed essiccati in forno ai livelli di umidità specificati.

I pomodori secchi, salati o solforati (in base alle preferenze del cliente), vengono posti su coperture del terreno presso gli impianti integrati.



## STOCCAGGIO

I pomodori secchi vengono confezionati e conservati a 4°C.

I pomodori semiseccchi invece vengono surgelati a -40°C o tramite tecnologia IQF e conservati a -18°C dopo essere stati confezionati al peso in grammi richiesto.





## POMODORI SECCHI AL SOLE

### Pomodori secchi a metà

**Origine:** Turchia

**Tipo:** Con/senza zolfo o con zolfo fino a 200ppm

**Confezioni:** buste sottovuoto da 1kg, 2,5kg, 5kg e scatole di cartone da 10 kg

**Condizioni di conservazione:** Conservare in cella frigorifera a 0 / +4° C

**Durata di conservazione:** 18 mesi nella confezione originale in condizioni di conservazione frigorifera.



### Pomodori Secchi Tagliati Alla Julienne

**Origine:** Turchia

**Tipo:** Con/senza zolfo o con zolfo fino a 200ppm

**Confezioni:** buste sottovuoto da 1kg, 2,5kg, 5kg e scatole di cartone da 10 kg

**Condizioni di conservazione:** Conservare in cella frigorifera a 0 / +4° C

**Durata di conservazione:** 18 mesi nella confezione originale in condizioni di conservazione frigorifera.



### Pomodori Secchi A Cubetti

**Origine:** Turchia

**Tipo:** Con/senza zolfo o con zolfo fino a 200ppm

**Confezioni:** buste sottovuoto da 1kg, 2,5kg, 5kg e scatole di cartone da 10 kg

**Condizioni di conservazione:** Conservare in cella frigorifera a 0 / +4° C

**Durata di conservazione:** 18 mesi nella confezione originale in condizioni di conservazione frigorifera.





## POMODORI SEMIDRY Segmento

### Pomodori Semi-Dry

Origine: Turchia

Tipo: 1/4, 1/5, 1/6

Confezione: cartoni da 10 kg

Condizioni di conservazione: Conservare a -18°C.

Durata di conservazione: 24 mesi nella confezione originale in condizioni di conservazione a freddo.



### Pomodori Semiseccchi A Cubetti

Origine: Turchia

Tipo: 3x3, 6x6, 8x10

Confezione: cartoni da 10 kg

Condizioni di conservazione: Conservare a -18°C.

Durata di conservazione: 24 mesi nella confezione originale in condizioni di conservazione a freddo.





EKOTERRA FOOD SRL  
PIva: 12681060013  
Sede Legale: Via Ricasoli, 21 - 10153 Torino TO, Italy  
+39.373.7990947 +39.342.7056858  
info@ekoterrafood.com www.ekoterrafood.com

