

POMODORO DI SICILIA ESSICCATO AL SOLE

Ciappa **Ovale**

SUN DRIED SICILIAN TOMATO CIAPPA OVALE

CARATTERISTICHE



Nome:	Ciappa Ovale
Zona d'origine:	Sicilia Sud Orientale (Italia)
Varietà:	Ciliegino essiccato
Enti di certificazione:	CCPB Srl Viale Masini n. 36 - 40126 Bologna (Italia)
Tipo di raccolta:	Pomodorino tagliato a metà, proveniente da prodotto fresco da agricoltura biologica, selezionato, lavato, tagliato, salato ed essiccato al sole, in ambiente igienicamente controllato ed autorizzato dall'autorità competenti (SIAN)
Allergeni:	Assenti
Stoccaggio:	A - a temperatura (0;+6°) B - luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e luce solare
Conservazione:	A - 12 mesi B - 6 mesi
Caratteristiche organolettiche:	Pomodoro di tipo ovale allungato, raccolto in campo aperto di buona qualità, gusto e grado di maturazione. NO OGM. Dal profumo intenso e dal gusto lungo e persistente
Utilizzo:	Sbollentare prima dell'uso per almeno 3 minuti, se non si sbollenta prima dell'uso, risciacquarlo con acqua di rete per allontanare il sale in eccesso



CHARACTERISTICS



Product name:	Ciappa Ovale
Place of origin:	Southeastern Sicily (Italy).
Cultivar:	Sun dried "Ciliegino".
Notified body:	CCPB Srl Viale Masini n. 36 - 40126 Bologna (Italia)
Type of harvest:	Cherry tomatoes cut in two, organically cultivated, Selected, washed, cut, salted and sun dried, in a hygienically controlled and authorized ambient (SIAN- National Agricultural Information System)
Allergens:	Absent
Storage:	A - low temperature (0;+6°). B - in a cool and dry place, away from heat sources and direct sunlight
Preservation time:	A - 12 months B - 6 months
Organoleptic properties:	Extended oval tomato, picked in open fields, of a good quality, taste and ripening stage. NO GMO. Intense perfume and long-lasting taste
Use:	Parboil before use for at least 3 minutes, otherwise rinse it to remove exceeding salt



Confezione 100 / 3,52 OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	130 g	B cm 13,8 H cm 19
 confezione 30 pz	3,9 Kg	cm 30x22,4x29,5 H

POMODORO DI SICILIA ESSICCATO AL SOLE

Ciappa Tonda SUN DRIED SICILIAN ORGANIC TOMATO CIAPPA TONDA CARATTERISTICHE



Nome:	Ciappa Tonda
Zona d'origine:	Sicilia Sud Orientale (Italia)
Enti di certificazione:	CCPB Srl Viale Masini n. 36 - 40126 Bologna (Italia)
Tipo di raccolta:	Pomodorino tagliato a metà, proveniente da prodotto fresco da agricoltura biologica, selezionato, lavato, tagliato, salato ed essiccato al sole, in ambiente igienicamente controllato ed autorizzato dall'autorità competenti (SIAN)
Allergeni:	Assenti
Stoccaggio:	A - a temperatura (0;+6°) B - luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e luce solare
Conservazione:	A - 12 mesi B - 6 mesi
Caratteristiche organolettiche:	Pomodoro di tipo tondo, raccolto in campo aperto di buona qualità, gusto e grado di maturazione. NO OGM. Dal profumo intenso e dal gusto lungo e persistente
Utilizzo:	Sbollentare prima dell'uso per almeno 3 minuti Se non si sbollenta prima dell'uso, risciacquarlo con acqua di rete per allontanare il sale in eccesso



CHARACTERISTICS



Product name:	Ciappa Tonda
Place of origin:	Southeastern Sicily (Italy).
Notified body:	CCPB Srl Viale Masini n. 36 - 40126 Bologna (Italia)
Type of harvest:	Cherry tomatoes cut in two, organically cultivated, Selected, washed, cut, salted and sun dried, in a hygienically controlled and authorized ambient (SIAN- National Agricultural Information System)
Allergens:	Absent
Storage:	A - low temperature (0;+6°). B - in a cool and dry place, away from heat sources and direct sunlight
Preservation time:	A - 12 months B - 6 months
Organoleptic properties:	Round tomato, picked in open fields, of a good quality, taste and ripening stage. NO GMO. Intense perfume and long-lasting
Use:	Parboil before use for at least 3 minutes, otherwise rinse it to remove exceeding salt



Confezione 100 / 3,52 OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	130 g	B cm 13,8 H cm 19
 confezione 30 pz	3,9 Kg	cm 30x22,4x29,5 H

POMODORO DI SICILIA ESSICCATO AL SOLE TRITATO

Ciappa **CAPULIATO**
SUN DRIED SICILIAN MINCED TOMATO
“CIAPPA CAPULIATO”

CARATTERISTICHE



Nome: Ciappa Capuliatu
Zona d'origine: Sicilia Sud Orientale (Italia)
Enti di certificazione: CCPB Srl Viale Masini n. 36 - 40126 Bologna (Italia)
Tipo di raccolta: pomodorino tagliato a metà, proveniente da prodotto fresco da agricoltura biologica, selezionato, lavato, tagliato, salato ed essiccato al sole, in ambiente igienicamente controllato ed autorizzato dall'autorità competenti (SIAN)
Allergeni: Assenti
Stoccaggio: A - a temperatura (0;+6°)
 B - luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e luce solare.
Conservazione: A - 12 mesi B - 6 mesi
Caratteristiche organolettiche: Pomodoro tritato, dal profumo intenso e dal gusto lungo e persistente.
Utilizzo: Possono essere posti sottolio, in una marinatura che prevede basilico, origano e aglio. Ottimo ingrediente per bruschette, antipasti e gustosi primi piatti



CHARACTERISTICS



Product name: Ciappa Capuliatu
Place of origin: Southeastern Sicily (Italy).
Notified body: CCPB Srl Viale Masini n. 36 - 40126 Bologna (Italia)
Type of harvest: Cherry tomatoes cut in two, organically cultivated, Selected, washed, cut, salted and sun dried, in a hygienically controlled and authorized ambient (SIAN- National Agricultural Information System)
Allergens: Absent
Storage: A - low temperature (0;+6°).
 B - in a cool and dry place, away from heat sources and direct sunlight.
Preservation time: A - 12 months B - 6 months
Organoleptic properties: Minced tomatoes, intense perfume and long-lasting taste
Use: It can be put in oil, marinated with basil, oregano and garlic. An excellent ingredient for bruschetta, starters and pasta dishes

Confezione 100 / 3,52 OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	130 g	B cm 13,8 H cm 19
 confezione 30 pz	3,9 Kg	cm 30x22,4x29,5 H

POMODORO CILIEGINO DI SICILIA ESSICCATO AL SOLE

CILIEGINO SUN DRIED SICILIAN CHERRY TOMATO

CARATTERISTICHE



Nome:	Cilieginio
Zona d'origine:	Sicilia Sud Orientale (Italia)
Enti di certificazione:	CCPB Srl Viale Masini n. 36 - 40126 Bologna (Italia)
Tipo di raccolta:	pomodorino tagliato a metà, proveniente da prodotto fresco da agricoltura biologica, selezionato, lavato, tagliato, salato ed essiccato al sole, in ambiente igienicamente controllato ed autorizzato dall'autorità competenti (SIAN)
Allergeni:	Assenti
Stoccaggio:	A - a temperatura (0;+6°) B - luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e luce solare.
Conservazione:	A - 12 mesi B - 6 mesi
Caratteristiche organolettiche:	Pomodorino cilieginio tipo "Pachino" produzione Sicilia, di buona qualità e gusto, tagliato a metà, carnoso ed elastico
Utilizzo:	Sbollentare prima dell'uso per almeno 3 minuti, Se non si sbollenta prima dell'uso, risciacquarlo con acqua di rete per allontanare il sale in eccesso



CHARACTERISTICS



Product name:	Cilieginio
Place of origin:	Southeastern Sicily (Italy)
Notified body:	CCPB Srl Viale Masini n. 36 - 40126 Bologna (Italia)
Type of harvest:	Cherry tomatoes cut in two, organically cultivated, Selected, washed, cut, salted and sun dried, in a hygienically controlled and authorized ambient (SIAN- National Agricultural Information System)
Allergens:	Absent
Storage:	A - low temperature (0;+6°). B - in a cool and dry place, away from heat sources and direct sunlight
Preservation time:	A - 12 months B - 6 months
Organoleptic properties:	Cherry tomato "Pachino" quality, Sicilian production, good quality and taste, cut in two, pulpy and elastic
Use:	Parboil before use for at least 3 minutes, otherwise rinse it to remove exceeding salt

Confezione 100 / 3,52 OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	130 g	B cm 13,8 H cm 19
 confezione 30 pz	3,9 Kg	cm 30x22,4x29,5 H