



Rev.00
del

Data di emissione:
21/07/2016

PEPERONE PICCANTE *CHILI PEPPER*



Dopo la raccolta i prodotti vengono accuratamente cerniti e selezionati.
After harvesting, the products are carefully selected.

Ingredienti <i>Ingredients</i>	Varietà <i>Variety</i>	Nome scientific <i>Scientific name</i>	Composizione (%) <i>Composition</i>
Peperone <i>Pepper</i>	Piccante <i>Hot chili</i>	<i>Capsicum annum</i>	100%

CARATTERISTICHE FEATURES

Aspetto <i>Appearance</i>	<p>Caratteristiche minime: interi, sani, puliti, di aspetto fresco, ben sviluppati, muniti di peduncolo. Esenti da parassiti, danni da gelo, lesioni non cicatrizzate, bruciature da sole, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.</p> <p><i>Minimum requirements: whole, healthy, clean, fresh in appearance, well developed, with flower stalk. Free from parasites, frost damage, unhealed injuries, sun burn, unusual odor, taste and moisture.</i></p>
Peso unità <i>Unit weight</i>	<p>Peso variabile <i>Variable weight</i></p>

PACKAGING

Tipo di confezione <i>Type of package</i>	<p>Plastica 30 x 50 cm <i>Plastic 30 x 50 cm</i></p>
Pezzi per collo <i>Pieces per box</i>	<p>-</p>
Peso medio (kg) / collo <i>Average weight (kg) / box</i>	<p>4</p>
Pallettizzazione <i>Palletizing</i>	<p>112 colli x pallet (100x120 cm) <i>112 boxes per pallet (100x120 cm)</i></p>

Temperatura di Trasporto: con mezzi refrigerati e nel rispetto della catena del freddo
Transport Temperature: with refrigerated vehicles and by maintaining cold chain

Disponibilità: Stagionale
Availability: Seasonal