



Rev.00
del

Data di emissione:
21/07/2016

FAGIOLO TACCOLA

GREEN FLAT BEANS



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>
Fagiolo taccola <i>Bean</i>	Fagiolino oriente <i>Green flat</i>	<i>Phaseolus vulgaris</i>	100%

CARATTERISTICHE
FEATURES

Aspetto <i>Appearance</i>	Interi, freschi, sani, sufficientemente sviluppati, privi di pergamena, puliti, esenti da impurità e privi di umidità anomale e odore e/o sapore estranei. <i>Whole, fresh, sufficiently developed, without parchment, clean, free from impurities and free from unusual moisture, smell and / or taste.</i>
Peso unità <i>Unit weight</i>	Peso variabile <i>Variable weight</i>

PACKAGING

Tipo di confezione <i>Type of package</i>	Cartone 30 x 40 cm <i>Carton 30 x 40 cm</i>
Pezzi per collo <i>Pieces per box</i>	-
Peso medio (kg) / collo <i>Average weight (kg) / box</i>	5
Pallettizzazione <i>Palletizing</i>	140 colli x pallet (100x120 cm) <i>140 boxes per pallet (100x120 cm)</i>

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

Disponibilità: Annuale
Availability: Annual