



ABATE FETHEL



Varietà "principe" tra le pere, prodotta nella zona più vocata del nostro Paese per le particolari condizioni pedoclimatiche. Di origine francese, risale al secolo scorso.

Il Calendario

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Raccolta								✓	✓			
Presenza sul mercato	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓

✓ provenienza nazionale ✓ provenienza Emisfero Meridionale

Le Caratteristiche organolettiche

Buccia spessa e resistente, di colore verde chiaro a maturazione giallo chiaro, rugginosità attorno alla cavità calicina ed al peduncolo.

Polpa biancastra, croccante, di gusto dolce. Forma piriforme.

I Parametri qualitativi

- Durezza alla commercializzazione (kg): **3,5 +/- 0,5**
- Residuo Rifrattometrico (gradi brix) : **> 13**

I marchi

- Indicazione Geografica Protetta IGP
- Pera Tipica di Modena
- Private label
- QC Lotta Integrata

Il Packaging

- Personalizzato per il cliente

La Conservazione

- I frutti pronti per il consumo con colore di fondo verde chiaro/giallo, possono resistere in cella frigorifera a 1-3 gradi per 5/7 giorni e a 10-12 gradi per 2/3 giorni

Consigli per la vendita

- Si consiglia di esporre il prodotto poco per volta onde evitare le troppe manipolazioni da parte della clientela.
- Mantenere nell'imballaggio originale

- Catena del freddo lungo tutta la filiera
- Tracciabilità lungo tutta la filiera
- Controllo Qualità e Shelf Life