



EMILIAFRUTTA Soc. Coop. r.l

Via Loda 119 - 41013 Castelfranco Emilia (Modena)

Tel. 059 952511 - Fax 059 952104 P.IVA e C.F. 01181600360

Registro delle Imprese di Modena n° 32971 -Iscr. C.C.I.A.A. n° 256700

Registro operatori n° 0002484 - Albo Esportatori n° 4585

emiliafrutta

ufficio qualità

## DECANA del COMIZIO



Varietà autunno-invernale, che si caratterizza per il buon sapore e la particolare tessitura della polpa. Di origine francese(inizio 800').

### Il Calendario

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

✓ provenienza nazionale

### Le Caratteristiche organolettiche

Buccia liscia, di colore verde-chiaro spesso rosata nella parte esposta al sole, poca ruggine.

Polpa dolce, fine e fondente,aromatica. Forma tipica turbinata.

### I Parametri qualitativi

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

### I quantitativi prodotti

- In media 30.000 quintali per campagna

### 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 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

### I Servizi

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