



MAX RED BARTLETT



Varietà comunemente chiamata william rosso, la colorazione esterna dei frutti la rende particolarmente distinguibile dalle altre pere. Di origine americana, mutante di William.

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 di fondo giallo, sovracoloro rosso almeno al 70%, ruggine assente o molto leggera.

Polpa bianco avorio, fine, succosa, zuccherina e aromatica. Forma piriforme.

I Parametri qualitativi

- ☐ Durezza alla commercializzazione (kg): 4,5-6,5
- ☐ Residuo Rifrattometrico (gradi brix) : > 12

I quantitativi prodotti

- ☐ In media 10.000 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 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

I Servizi

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