

FICHE TECHNIQUE

Tomate cocktail / cerise BIO

Variété : Cocktail, Cerise rouge,
Cerise mélangée

Catégorie : I

Calibres : S.O

Origine : Sud-Ouest France (*prioritaire*) : Lot-et-Garonne, Gironde ; Bretagne ou Sud-Est France (*si indispo Sud-Ouest*)

Producteurs : La P'tite ferme Léognan, Ferme de l'Eau Vive, producteurs de Biogaronne

Calendrier de saisonnalité

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Caractéristiques minimales

- Tomate cocktail : fruits moyens ronds rouges vif
- Tomate cerise : petits fruits ronds rouges vif.
- Tomate cerise mélangée : petits fruits allongés de rouges, oranges et jaunes.
- De maturité, couleur et calibre homogène.
- Fruits intacts.
- Aspect frais, sain, et propre.
- Exempts de parasites et de leurs attaques.
- Exempts de corps étrangers.
- Exempts d'humidité extérieure anormale.
- Exempts de toutes odeurs ou saveurs étrangères.
- Absence de défauts graves (légers défauts d'épiderme admis).

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Données nutritionnelles pour 100g	
Valeur énergétique	20, kcal
Glucides (sucres)	3,59 g (2,8 g)
Lipides	< 0,5 g
Protéines	0,5 g
Fibres	1 g
Vitamine C	16,3 mg

*Tableau de composition nutritionnelle Ciquel

*Les produits issus de l'agriculture biologique sont plus riches en fibres

Producteurs

- **La P'tite Ferme**, Léognan (33)
- **Ferme de l'Eau Vive**, Christophe et Sylvain Pontoni, Foulayronnes (47)
- **EARL des Haies**, Didier Deshayes, Roumagne (47)

Liste des allergènes

Allergies croisées : Pollen Bouleau,
Graminées

Conditionnement

Colis carton empilable de 4kg

Critères microbiologiques

Produits conformes aux limites maximales de la Norme Générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

Conseil de conservation

La tomate craint les températures inférieures à 8°C, qui cause une destruction des arômes du fruit. Il est donc conseillé de conserver la tomate entre 10°C et 12°C

Certification

Agriculture Bio ECOCERT FR-BIO-01



Code produit SIVU BM : TOMCROQ