Pomodoro Costoluto

Il **pomodoro costoluto** (Solanum lycopersicum), appartenente alla famiglia delle **Solanaceae**, è caratterizzato da frutti di dimensioni variabili, con forma appiattita e marcate costolature. La buccia è sottile, di colore rosso intenso, mentre la polpa è carnosa e consistente, dal gusto equilibrato tra dolcezza e acidità.

Calibro: diametro 70 - 120 mm
Peso medio: 150 - 300 g
Grado Brix: 4.5 – 6.5 °Brix
Periodo di produzione: disponibilità annuale
Shelf Life: media conservabilità
Packaging: flow pack e vaschette in materiali riciclabili o compostabili, con etichette compostabili
Formati: 250 g, 500 g, 750 g, 1 kg, cassette da 3 a 6 kg