Pomodoro Grappolo

Il **pomodoro a grappolo** (Solanum lycopersicum), appartenente alla famiglia delle **Solanaceae**, è caratterizzato da frutti di forma tonda e regolare, disposti lungo il rachide e raccolti a grappolo. La buccia è liscia, di colore rosso brillante, mentre la polpa è succosa e consistente, con sapore equilibrato e leggermente aromatico. La commercializzazione a grappolo, con rachide integro, contribuisce a ridurre la disidratazione del frutto e a prolungarne la shelf life.

Calibro: diametro 40 - 60 mm

Peso medio: 80 - 120 g per frutto

Grado Brix: 5 – 6 °Brix

Periodo di produzione: disponibilità annuale

Shelf Life: medio-alta conservabilità

Packaging: flow pack e vaschette in materiali riciclabili o compostabili, con etichette biodegradabili

Formati: vaschette da 500 g, 750 g, 1 kg; cassette da 3 e 6 kg