



il Vesuviano



Formato: 500g - 1000g - 3000g

L'origine del Vesuviano si colloca tra mito e leggenda. La narrazione più diffusa vuole che Lucifero, nella sua discesa agli inferi, avesse portato con se un pezzo di Paradiso. Il **Creatore**, riconoscendo nel Golfo di Napoli il "Paradiso Rubato" pianse lacrime tanto copiose da irrigare i territori alle falde del Vesuvio. La leggenda si intreccia con la realtà quando diviene opinione diffusa che tutto quanto seminato nel territorio della Catena del Monte Somma, da cui si erge sovrana la sagoma del **Vesuvio**, cresca rigogliosamente. Infatti, questo terreno lavico, scuro e poroso, non necessita di acqua perchè in grado di trattenere l'umidità per poi rilasciarla gradualmente. Riprova è il **Lacryma Christi DOC**, i cui vigneti si ergono sulle pendici del Vesuvio proprio adiacenti al territorio coltivato con il nostro Vesuviano.



"Il buono della nostra terra"

La terra dá sempre buoni frutti..
"La nostra dá i frutti migliori"



MADE IN ITALY



"Il buono della nostra terra"



FPD SRL
Sede amministrativa e commerciale: Via delle Industrie 1, 84084 FISCIANO (SA)
www.fpd srl.it - Mail: info@fpd srl.it
Tel. 089 879 898 - FAX 089 825 030



Pomodoro San Marzano

Pomodori Pelati interi dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP



Formato: 500g - 1000g - 3000g



Linea Mediterranea

Pomodori Pelati



Formato: 500g
1000g - 3000g - 5000g

Polpa di Pomodoro



Formato: 500g
1000g - 3000g - 5000g



Linea Biologica

Pomodori Pelati



Formato: 500g - 3000g

Polpa di Pomodoro



Formato: 500g - 3000g



Le Specialità

Datterino



Formato: 500g - 1000g - 3000g

Datterino Pelato



Formato: 500g - 1000g - 3000g

Passata di Pomodoro



Formato: 700g

Pomodorini



Formato: 500g - 1000g - 3000g

Filetti di Pomodoro



Formato: 500g - 3000g

Passata di Pomodoro



Formato: 700g

Pomodorini



Formato: 500g - 3000g

Filetti di Pomodoro



Formato: 500g - 1000g - 3000g

Datterino Giallo



Formato: 500g

Pomodorino Giallo



Formato: 500g

L'Azienda Palo nasce nel lontano 1935 in una delle aree più fertili della regione Campania, la mitologica piana del Sele famosa per l'atmosfera suggestiva ed emozionante dell'antica Paestum.

La piana ricca di proprietà organolettiche favorevoli a qualsiasi tipo di coltura, trova il suo maggior slancio nella coltivazione del pomodoro.

E' una tradizione familiare che lega l'Amministratore Nicola Palo alla storia di questa terra, al pomodoro e alla sua trasformazione. Un'infanzia avvolta dal profumo delle distese dei campi di pomodoro di proprietà del nonno, una giovinezza dedicata alla passione per lo studio dell'agronomia e una innata verva imprenditoriale delineano ben presto il profilo di un imprenditore che fa della propria passione uno stile di vita con l'unico obiettivo della qualità.

L'Azienda sceglie di portare in tavola ogni giorno il sapore della genuinità e la freschezza del frutto come appena raccolto e lo fa ricercando la massima qualità in ogni stadio della filiera produttiva sin dall'accurata selezione dei semi che avviene nel vivaio di famiglia.

Fieldfood

Tre università, un istituto di ricerca, un'associazione senza scopo di lucro e sette società si uniscono in questo progetto, iniziato a maggio 2015. L'innovativo progetto FieldFOOD dimostrerà l'introduzione di successo e in scala reale della tecnologia del campo elettrico pulsato (PEF) nella lavorazione di alimenti vegetali. L'elettroporazione uccide i microbi perforando le loro membrane cellulari. In questo modo è possibile raggiungere la sicurezza alimentare, mantenendo la qualità del cibo e il valore nutrizionale. Il trattamento PEF mantiene intatte le vitamine, antiossidanti e pigmenti e aumenta la durata di conservazione. I benefici della PEF per il pomodoro sono dupli: il trattamento consente una più facile pelatura del pomodoro perché ne migliora la permeabilità della buccia e una più rapida penetrazione del vapore nella buccia. Per questo motivo, l'uso del vapore per la pelatura può essere abbassato riducendo così, non solo l'uso dell'acqua e dell'energia, ma anche i rifiuti del pomodoro. Inoltre, i pomodori sono una delle fonti alimentari più concentrate di licopene. Il licopene è un pigmento rosso ben noto per i suoi benefici per il sistema immunitario e per i suoi effetti antiossidanti, antinfiammatori e antitumorali. Questa concentrazione di licopene, grazie al trattamento PEF, aumenta nei succhi e nelle puree di pomodoro.

Palo Company was founded in 1935 in one of the most beautiful sites of the Campania region, the Mythological plain of the Sele famous for the evocative atmosphere of ancient Paestum.

Rich in organoleptic properties favorable to any type of plantation, this area finds its greatest vocation into the tomato growing.

A family tradition links CEO Nicola Palo to the history of this land, to the tomato and its processing. A childhood characterized by the smell of tomato fields owned by his grandfather, a youth dedicated to the passion for the study of agronomy and an innate business verve soon outline the profile of a man who makes his passion his lifestyle.

Palo guiding principle is the research of High Quality Standard in each step of the whole production chain, from the selection of the raw materials to the final stage of the production process, until the product is tested and approved for shipping. A constant checking of the partners enables it to provide the best quality of Italian tomato. Company purpose is offer everyday the flavor of authenticity and freshness of the fruit as just harvested.

Three universities, a research institute, a non-profit association and seven companies team up in this project started in May 2015. The ground-breaking FieldFOOD will demonstrate the successful and real-scale introduction of Pulsed Electric Field (PEF) technology in the processing of plant based foods. Electroporation kills microbes by perforating their cell membranes. Thus food safety can be achieved, while the food quality and nutritional value are retained. The PEF treatment keeps vitamins, antioxidant and pigments intact and increases shelf life. For tomato products the benefits of PEF are twofold. The treatment will allow easier tomato peeling, because it enhances the peel permeability and faster steam penetration of the peel. Because of this, the use of steam for peeling can be lowered. Not only water and energy use are reduced, but as a result of better peeling the tomato waste will also be diminished. Also, tomatoes are one of the most concentrated food sources of lycopene. Lycopene is a red pigment well known for its benefits for the immune system and its antioxidant, anti-inflammatory and anti-tumor effects. After PEF treatment, the lycopene concentration in tomato juices and purees is increased.

Volume ml	Form.	Latta/Vetro					Termoestensibile					Europallett 120X80				
		Diam. cm	H cm	Peso lordo Kg	Peso sgocc. Kg	Pz. X Conf.	Lungh. cm	Largh. cm	H cm	Peso Kg	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pli.	Altezza cm	Peso Kg	
500	L	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,490	12	12	144	150,6	806,420	
700	V	7,5	22	0,990	0,700	12	30,6	23,1	22,3	11,880	12	6	72	148,8	870,360	
1000	L	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,400	16	9	144	121,2	792,600	
3000	L	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,800	5	11	55	183,3	939,100	
4200	L															
5000	L	15,5	23,5	4,250	2,400	3	47,1	16,1	23,8	12,750	11	7	77	181,6	996,750	