



“Il buono della nostra terra”



CONSORZIO DI TUTELA
DEL POMODORO
SAN MARZANO
DELL'AGRO SARNESE NOCERINO



PALO FOOD SRL

Sede amministrativa e stabilimento: Via delle Industrie, 1 - FISCIANO (SA)

www.palofood.it - Mail. info@palo-food.com

Tel. +39 089 879 898 - FAX 089 825 030



LA NOSTRA AZIENDA



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 verve 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. E' ormai alla 3 generazione e sin dalla sua nascita ha stabilito il quartier generale con relativo stabilimento produttivo per la trasformazione, nella zona di **Fisciano (SA)** comune a ridosso della città di Salerno ben collegato con gli snodi autostradali dove è situato anche l'Ateneo Salernitano, spesso interpellato per quanto attiene alle nuove tecnologie da utilizzare in campo produttivo.

È dalla collaborazione con la suddetta l'Università e dalla continua ricerca di un ciclo produttivo mirato sempre ad una più alta qualità che abbiamo adottato un processo denominato **Fieldfood** che dopo una fase sperimentale durata ca. 3 anni ad opera di un Gruppo di 3 Atenei, ha dato risultati ottimali nel campo della tecnologia del **campo elettrico pulsato (PEF)**.

Tale procedimento, attualmente applicato con orgoglio solo dalla nostra Azienda, nasce dall'esigenza di garantire ai nostri clienti uno standard qualitativo ai massimi livelli. Infatti il **PEF** con una più rapida penetrazione del vapore nella buccia, consente una pelatura più facile e oltre a mantenere inalterate vitamine, antiossidanti e pigmenti riduce in modo considerevole gli scarti del pomodoro e favorisce un grosso risparmio di acqua ed energia. Il **PEF** consente anche l'aumento nei succhi e nelle puree del licopene, che come noto è conosciuto per i suoi benefici sul sistema immunitario e per i suoi effetti antiossidanti, antinfiammatori e antitumorali.

Per mantenere sempre costanti gli standard qualitativi, abbiamo previsto nel codice etico, una attenzione a tutta la filiera produttiva, che va dal rispetto a tutte le persone interessate alla raccolta del pomodoro, alle



condizioni in cui il prodotto arriva in azienda, con una particolare cura dello stesso fin dalla sua semina. In base a ciò abbiamo stretto rapporti particolari con i nostri agricoltori, riconoscendo anche un prezzo più alto, ma pretendendo in cambio una materia prima che avesse requisiti migliori rispetto agli standard attualmente presenti sul mercato.

Ad oggi l'Azienda trasforma ca. 300000 q.li (trecentomila) di pomodoro con una particolare predilezione (100mila q.li) al prodotto proveniente da agricoltura BIO e ha il suo core-business nel Pomodoro San Marzano DOP (autorizzazione concessa dal Consorzio che annovera ca. una quindicina di aziende) e in alcune specialità quali, **il Datterino Pelato, Il Filetto di Pomodoro Pelato.**

Il nostro claim "il buono della nostra terra" rappresenta il principio ispiratore, per cui in ogni singola produzione i nostri standard di filiera hanno tutti gli indici rivolti verso l'alto, questo modo di operare, ci ha portato ad una qualità molto alta che i vari mercati, soprattutto quelli esteri (USA, CANADA, INGHILTERRA, GERMANIA, GIAPPONE) ci hanno riconosciuto con una presenza sempre maggiore sui loro territori. Non di meno sono i mercati italiani ove però abbiamo operato sino agli anni scorsi prevalentemente come co-packer annoverando orgogliosamente alcune delle aziende più importanti del panorama italiano e anche alcuni tra i più importanti attori della **GDO**.



Il pomodoro...il Re della dieta Mediterranea

In Italia il pomodoro fece la sua comparsa negli anni della dominazione spagnola. Fu il **Vicerè di Napoli** che, dalla Spagna, lo importò **nel Meridione d'Italia** il cui clima favorevole diede vita a frutti più grandi e di colore **arancione-rosso** così attraenti da spingere il popolo al loro consumo.

Gli Italiani del Sud, dunque, conobbero il pomodoro quasi un secolo prima di tutti gli altri paesi Europei gustandoli, tra l'altro, nei più svariati modi: crudi o cotti, in salsa o fritti nell'olio, nelle minestre o nelle zuppe.

Divenne fin da subito l'alimento base del popolo meridionale; ci volle la spedizione garibaldina dei Mille per la sua diffusione nel Nord.

In Europa, il pomodoro fu conosciuto durante le pestilenze e le carestie dei secoli XVII e XVIII quando, mancando il grano non solo la plebe, ma anche i ricchi, dovettero cercare alimenti alternativi.

In Gran Bretagna e in Germania, le bacche vennero utilizzate per preparare minestre dal caratteristico sapore acidulo, mentre in Francia la corte dei re le impiegò per "piatti afrodisiaci".

Fu nel 1890, dopo l'Unità d'Italia, che **Francesco Cirio** decise di insediare i suoi stabilimenti produttivi a Napoli ove il pomodoro era ormai una realtà ben abbinata alla pasta proveniente dalla vicina Gragnano (i maccheroni).



Il connubio pomodoro-pasta fu così vincente che, in seguito, tante aziende cominciarono ad impiantare nuovi opifici sul territorio campano per la produzione dei pomodori

Il nome “pomodoro”, fu attribuito dal padre della botanica italiana, **Pietro Andrea Mattioli** (1501-1577) che introdusse la denominazione mala aurea, in seguito tradotto letteralmente “pomo d’oro” per le sue proprietà afrodisiache tanto che, nelle diverse lingue europee, si ritrovarono ben presto espressioni tipo love apple, Liebesapfel, pomme d’amour (o pomme d’or), e pumu d’amuri in Sicilia.

Il pomodoro è un ottimo alleato della linea perché povero di calorie ed è considerato il re della **Dieta Mediterranea**. La pianta del pomodoro necessita di **molta acqua** e può raggiungere un’altezza di circa 2 metri tanto da dover essere sorretta da canne di bambù per il peso eccessivo dei suoi frutti: ne esistono di varie dimensioni e colori a seconda della tipologia. Tra quelle più conosciute i pomodori **San Marzano**, **i Piccadilly**, **i Datterini**, **Perino**, **i Ramato** e **i Cuori di Bue**.

Nel mondo, la trasformazione del pomodoro raggiunge circa **60 milioni** di tonnellate la percentuale dell’Europa si attesta intorno al 15%, mentre solo l’Italia la supera con il 50% grazie ad una produzione di circa **7milioni** di tonnellate.

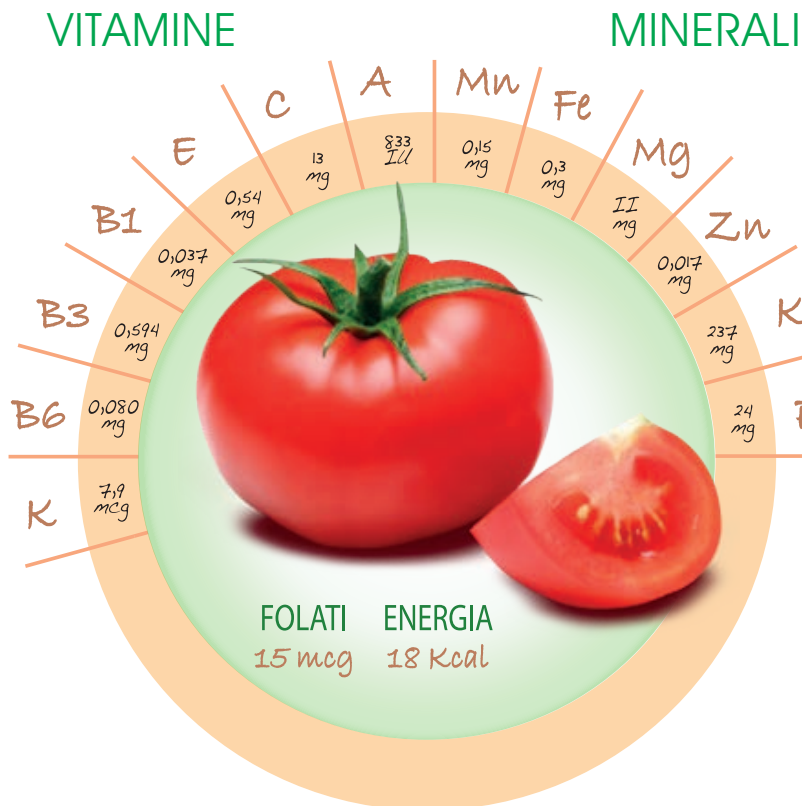
I pomodori sono costituiti per la maggior parte da acqua e da un contenuto di grassi irrisorio, con un conseguente apporto calorico molto basso, hanno infatti solo 18 calorie per 100 grammi. Sono fonte di preziosi nutrienti, soprattutto di potassio, fosforo, vitamina C, vitamina K e folati.

Il colore rosso è dovuto ad un antiossidante, il licopene, la cui azione è coadiuvata da altri due antiossidanti ossia luteina e zeaxantina. La presenza delle suddette sostanze, in particolare il licopene, conferiscono al pomodoro proprietà antiossidanti, diuretiche, e preventive.

Grazie a tutte queste proprietà, il pomodoro è davvero un alimento che non dovrebbe mai mancare sulle nostre tavole!



"Sua Maestà il Pomodoro"



BENEFICI PER LA SALUTE

- MIGLIORA LA DIGESTIONE
- MIGLIORA LA VISTA
- PREVIENE I CALCOLI BILIARI
- ABBASSA L'IPERTENSIONE
- È UNA SORGENTE DI ANTIOSSIDANTI
- RIDUCE IL COLESTEROLO
- CONTRASTA GLI EFFETTI DEL FUMO
- OTTIMO PER PELLE E CAPELLI
- MANTIENE L'EQUILIBRIO DEGLI ZUCCHERI



Il Pomodoro... la produzione e la loro territorialità

La produzione del pomodoro in Italia a livello industriale si è attestata nel 2018 intorno ai 6 mln di tonnellate, in leggero calo rispetto al 2017. Ciò ha influito anche sull'export essendo il nostro Paese terzo produttore al mondo dopo gli STATI UNITI e la CINA.

Nel NordItalia (Area1 e 2 Nielsen) le aziende lavorano il pomodoro tondo per produrre principalmente concentrato, passate e cubetti, nel CentroSud (Area3 e 4 Nielsen) il pomodoro lavorato è di tipologia oblunga ed è usato principalmente per la produzione di pelati, pomodorini, e passate.

Notevole importanza, anno dopo anno, sta assumendo il prodotto BIOLOGICO soprattutto nel mercato Export Europa (Germania, Inghilterra, Francia).

Da ciò ne deriva una produzione industriale così suddivisa:

- **44,7%** polpa a cubetti o finissima;
- **26,8%** pelati (tipo Roma e San Marzano DOP);
- **20,3%** passata di pomodoro;
- **8,2%** altri prodotti (pomodorini, sughi, etc).

Ciò porta anche ad un diverso peso per tipologia di prodotto nelle aree geografiche, dove l'Area 4 la fa da padrona in quasi tutte le tipologie come si evince dalla tabella.

Conserve Rosse	Area 1	Area 2	Area 3	Area 4	
TOTALE AREA	22,70%	12,90%	27,70%	36,70%	100%
Passata	22,50%	13,50%	26,10%	37,90%	100%
Polpa	28,20%	14,90%	30,10%	28,80%	100%
Pelati	14,60%	7,20%	34,20%	44,00%	100%
Pomodorini	12,40%	6,60%	17,20%	63,80%	100%
Salse	28,90%	15,20%	20,50%	33,40%	100%
Concentrati	22,50%	17,80%	28,30%	31,40%	100%

AREA 1 NIELSEN (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria e Lombardia).

AREA 2 NIELSEN (Triveneto, Emilia Romagna).

AREA 3 NIELSEN (Toscana, Marche, Umbria, Lazio e Sardegna).

AREA 4 NIELSEN (Campania, Molise, Abruzzi, Basilicata, Puglia, Calabria e Sicilia).

L'export del prodotto agroalimentare rappresenta un punto di eccellenza per il nostro paese con il 65% di produzione industriale nostrana esportata (dati istat 2017).

Conserve Rosse	Anno 2018	Passata	Polpa	Pelati	Altri	Salse	Concentrati
MONDO EXPORT	100%	7,50%	28,40%	39,30%	1,80%	0,40%	22,60%

I principali destinatari sono:

Germania, Regno Unito e Francia con il **43%**

Altri paesi europei con il **22,3%**

Il Giappone con il **5,8%**

Gli USA con il **6%**

Altri paesi UE con il **28,7%**.

Conserve Rosse	Anno 2018	Germania	Gran Bretagna	Francia	Altri UE	USA	Altri Extra UE
MONDO EXPORT	100%	18,10%	15,40%	9,50%	22,30%	6,1%	28,7%



I nostri Prodotti





“Il San Marzano DOP dell’Agro Sarnese Nocerino”

Alcune testimonianze narrano che il primo seme sia giunto in Italia intorno al 1770, come dono del Regno del Perù al Regno di Napoli e che sarebbe stato piantato proprio nell’area oggi comune di S. Marzano da cui deriverebbe il proprio nome.

Delizia dei buongustai, profumo delle domeniche e delle feste “comandate”, il pomodoro San Marzano fu enormemente apprezzato per la sua bontà a inizio ‘900, come lo dimostra il sorgere di numerose industrie di trasformazione del famoso “pelato” da salsa.

La conservazione genetica di questa antica varietà di pomodoro, il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP) da parte dell’Unione Europea e, soprattutto, la sua tutela e valorizzazione da parte del Consorzio S. Marzano garantiscono e certificano l’alta qualità di un prodotto da intenditori..

Il Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino DOP ha un sapore agrodolce equilibrato, un colore rosso vivo e una polpa consistente con pochi semi, esaltata dalla sapiente trasformazione in pelato. Competenza e responsabilità degli agricoltori e una rapida lavorazione consentono di mantenere intatti la fragranza e il profumo di un pomodoro unico e antico.

I Pomodori pelati S. Marzano DOP sono ideali per tutte le ricette della cucina mediterranea e, naturalmente, per condire secondo tradizione la Pizza Napoletana DOP, regina del Made in Italy nel mondo.

La pianta e le bacche del pomodoro della varietà S. Marzano 2, KIROs o di linee migliorate ammesse alla trasformazione per la produzione del Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese Nocerino a denominazione di Origine Protetta DOP, devono presentare i seguenti requisiti:

Caratteristiche della pianta:

- Sviluppo indeterminato di qualunque statura, con esclusione dei tipi indeterminati;
- Fogliame ben ricoprente le bacche;
- Maturazione scalare;
- Bacche acerbe con “spalla verde”.
- Resa max 80 tonnellate per ettaro.



Le condizioni ambientali e di coltura del territorio destinato alla produzione del pomodoro devono essere quelle tradizionali e comunque atte a conferire al pomodoro le proprie caratteristiche. Il comprensorio dell’Agro Sarnese-Nocerino, che si estende nella pianura del Sarno, è ricoperto per la maggior parte da materiale piroclastico di origine vulcanica che contribuisce in modo fondamentale al conferimento di quelle proprietà organolettiche tipiche del pomodoro San Marzano. Climaticamente, l’Agro Sarnese-Nocerino risente della benefica influenza del mare. La raccolta dei frutti è compresa tra il 30 luglio ed il 30 settembre e deve essere eseguita esclusivamente a mano.



"Il buono della nostra terra"



CONSORZIO DI TUTELA
DEL POMODORO
SAN MARZANO
DELL'AGRO SARNESE NOCERINO

Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



“Il Pomodoro Vesuviano”

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 pomodoro si presenta con bacca di tipo oblungo con un sapore dolce e gustoso con colore rosso vivo. È coltivato in altezza e il suo peso è di circa 80-90 g, è raccolto a mano per mantenerne le proprietà organolettiche.





“Il buono della nostra terra”



Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



Il Datterino

Il Pomodoro Datterino è un incrocio di provenienza asiatica che ormai si è inserito nel mercato italiano con una presenza capillare su tutto il territorio nazionale grazie al suo dolcissimo ed intensissimo sapore dal gusto marcato.

Un sapore dato prevalentemente da tre fattori: la consistenza della polpa, la buccia molto sottile, la poca presenza di semini all'interno.

Pachino nel siracusano è la zona di elezione di questo prodotto che ha trovato, grazie al terreno, al clima, all'irraggiamento solare, alle brezze di ponente, alla composizione dell'acqua utilizzata e, alle acque saline delle falde acquifere, le caratteristiche migliori per esaltare al massimo le sue qualità.

Nasce prevalentemente da un innesto compiuto sulla tipologia cherry. E' una pianta di pomodoro a crescita indeterminata, vigorosa con interno di corti che garantisce un'ottima produzione di grappoli singoli o doppi da 8-10 frutti.

Il grappolo produce pomodori di forma ovale - oblunga chiamati appunto datterini, mini sanmarzano, miniplum dal peso medio di 14-22 g, di colore rosso brillante e giallo.

Grazie alla grande consistenza del frutto si ha la possibilità di conservarlo più a lungo dopo la raccolta.

Ottimo è il sapore, con elevato grado Brix (dolcezza), ottima la tolleranza alle spaccature, resistenza elevata a virus, e resistenza intermedia ai nematodi.

Il Datterino ha un sapore dolcissimo da utilizzare per sughi o a crudo. La tipologia di seme utilizzata dalla nostra azienda è il Quorum che ha un peso variabile da 12 a 15 g. con una forma ovalizzante appuntito alla fine.





"Il buono della nostra terra"



Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



Il Pomodoro Ciliegino

Il Pomodoro Ciliegino deriva principalmente dalla zona del Pachino, che nasce a fine anni 80 nel territorio siracusano fino ad allora coltivato a vino. E' infatti in quegli anni che, per sostituire tale produzione, si sperimenta una produzione di pomodoro a grappoli con frutti piccoli di 20/30 g di colore rosso intenso che nasce da un innesto con la tipologia Cherry.

Tale tipologia nasce tra lo scetticismo generale ma, ben presto i consumatori dimostrano di apprezzarlo e cominciano a comprarlo nei reparti ortofrutta della **GDO** che si dimostra invece subito interessata, anche perchè, essendo un ibrido, ha crescita costante e si adatta a essere coltivato in qualsiasi periodo dell'anno, per cui permette più di un ciclo di coltivazione e non manca mai all'attenzione dei consumatori.

Anche l'Industria della trasformazione segue con cura l'avvento del nuovo prodotto e ne inserisce subito la produzione, potendo contare su una disponibilità continua durante l'anno. Viene raccolto, quando le piccole bacche allungate raggiungono un colore rosso intenso.

Possiede un tipico gusto dolce e una particolare croccantezza.

Ogni grappolo presenta da 10 a 15 pomodorini, di circa 30 grammi ciascuno, e si contraddistingue principalmente per regolarità ed eleganza e per la particolare distribuzione a spina di pesce.





"Il buono della nostra terra"



Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



Il Pomodoro Pelato

Il Pomodoro Pelato è il tipico pomodoro da salsa e si presenta come un frutto medio grosso di forma allungata e dal peso di circa 90 - 110 g con buccia spessa e dal gusto dolce.

Il frutto è di pezzatura media a sezione cilindrica, molto compatto, altamente tollerante al marciume apicale ed adatto alla pelatura.

La raccolta si fa quando tutto i frutti hanno virato al rosso; è di varietà a ciclo lungo e si presta a essere trapiantata a stagione avanzata e coltivata con pochi interventi irrigui. La pianta è determinata a portamento **semi prostrato**.





"Il buono della nostra terra"



Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



“Il Pomodoro tondo per polpa”

Il pomodoro tondo, comunemente usato per la preparazione della polpa a pezzettoni, presenta alcune prerogative tra le quali: la pianta rustica e vigorosa a crescita indeterminata con buona copertura fogliare, è regolare nello sviluppo, adattabile a diversi ambienti di coltivazione e climatici.

I grappoli sono composti da 4 - 6 frutti di grossa pezzatura, molto pieni e dall'ottimo sapore.

Il colore del frutto vira al rosso a maturazione completa senza spaccature.

Il suo uso in cucina è prevalentemente per la preparazione del sugo che rispetto a quello fatto con la classica passata ha un sapore e una consistenza più corposa. È molto simile a quello fatto con i pomodori pelati, rispetto ai quali ha una cottura minore.





"Il buono della nostra terra"



Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



"L'anno dell'HEALTHY FOOD"

Biologico - Sano - Buono

La Palo è una delle prime aziende italiane ad aver realizzato una produzione **biologica**. Già nel lontano 1935 aveva riservato vari ettari di terreno alla coltivazione di un pomodoro dalla crescita spontanea e naturale senza l'uso di prodotti chimici.

Ancora oggi come allora, l'intera filiera del prodotto **Bio** viene seguita dalla semina alla raccolta da occhi attenti e scrupolosi e la massima attenzione viene riservata anche ai terreni confinanti in modo da evitare qualsiasi tipo di contaminazione, garantendo così un prodotto di altissima qualità, che insieme al San Marzano DOP, rappresenta il core business del Brand Palo.

I pomodori bio contengono elevate concentrazioni di: calcio, potassio, fosforo e zinco.

Sono prodotti con metodi naturali che li rendono salutari e gustosi, vengono prodotti secondo i metodi tradizionali osservando scrupolosamente standard qualitativi che garantiscono affidabilità e sicurezza sulla tracciabilità di tutta la filiera. Essi presentano caratteristiche nutrizionali ed elementi antiossidanti superiori ai tradizionali pomodori.

Tracciabilità, trasparenza e sicurezza sono le parole chiave di un nuovo progetto a cui si sta lavorando in casa Palo. L'applicazione sul prodotto di uno speciale QR-Code, permetterà al consumatore, in maniera semplice e veloce, di accedere all'intera vita del singolo prodotto, con tante preziose informazioni aggiuntive a quelle previste dall'attuale normativa.





"Il buono della nostra terra"



Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



"I nostri processi produttivi"



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 duplici: 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.

Pomodoro San Marzano

EAN azienda: 803382971

Codici		Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80				
Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pli.	Altezza cm	Peso Kg
PLSM500	.0876	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
PLSM1000	.0913	1000	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,40	16	9	144	121,2	792,60
PLSM3000	.0944	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10

Vesuviano

EAN azienda: 803382971

Codici		Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80				
Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pli.	Altezza cm	Peso Kg
palo.PPSVH500	.1279	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
palo.PPSVH3000	.1293	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10

Datterini

EAN azienda: 803382971

Codici		Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80					
Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pli.	Altezza cm	Peso Kg	
Classico	palo.DT500	.0999	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Pelato	palo.DTPL500	.1187	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Pelato	palo.DTPL3000	.1057	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Giallo	DTYS500	.1262	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42



Ciliegini

EAN azienda: 803382971

Codici			Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80				
	Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pit.	Altezza cm	Peso Kg
Classico	palo.PD500	.0975	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Classico	palo.PD1000	.1002	1000	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,40	16	9	144	121,2	792,60
Pelato	palo.PDPL1000	.1019	1000	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,40	16	9	144	121,2	792,60
Classico	palo.PD3000	.1033	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Giallo	palo.PDYS500	.1255	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42

Pelato

EAN azienda: 803382971

Codici			Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80				
	Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pit.	Altezza cm	Peso Kg
Classico	palo.PL500	.0890	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Filetto	palo.FL500	.0784	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Classico	palo.PL1000	.0906	1000	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,40	16	9	144	121,2	792,60
Classico	palo.PL3000	.0920	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Classico	palo.PL5000	.0968	5000	15,5	23,5	4,250	2,400	3	47,1	16,1	23,8	7,2	12	5	60	134	780,00

Polpa

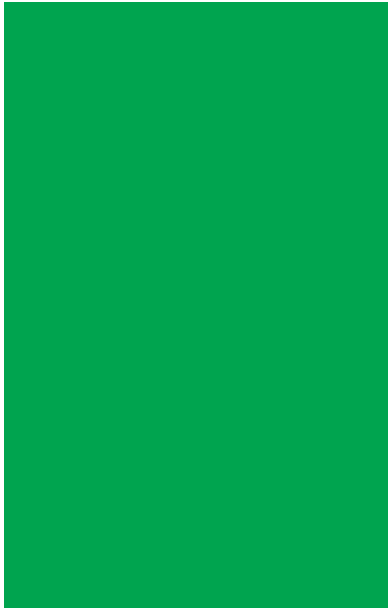
EAN azienda: 803382971

Codici			Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80				
	Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pit.	Altezza cm	Peso Kg
Pezzettoni	palo.PC500	.1064	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Fine	palo.PCF500	.1095	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Pezzettoni	palo.PC1000	.1101	1000	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,40	16	9	144	121,2	792,60
Fine	palo.PCF1000	.1194	1000	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,40	16	9	144	121,2	792,60
Pezzettoni	palo.PC3000	.1118	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Fine	palo.PCF3000	.1125	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Fine	palo.PCF5000	.1149	5000	15,5	23,5	4,250	2,400	3	47,1	16,1	23,8	7,2	12	5	60	134	780,00

Linea Biologica

EAN azienda: 803382971

Codici			Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80				
	Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pit.	Altezza cm	Peso Kg
Polpa	paloBIO.PC500	.1071	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Polpa arom.	paloBIO.PC500E	.1088	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Polpa	paloBIO.PC3000	.1132	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Pelato	paloBIO.PL500	.0883	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Pelato	paloBIO.PL3000	.0937	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Filetti	paloBIO.FL500	.0807	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Pomodorini	paloBIO.PD500	.0982	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42



VERSIONE ITALIANA



THE COMPANY HISTORY



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.

Company is in its third generation and it is who established his processing plant in the area of **Fisciano (SA)** next to the highway exit and to University Campus of Salerno. From the cooperation between Palo Company, Salerno Campus and other three International Universities was born a process named based on a continuous research of an innovation production cycle about the **pulsed electric field technology (PEF)**.

Palo Company is the first and the only one to use this innovative system in the tomato processing field. The use of this innovative system allows to achieve food security by killing microbes and keeping food quality and their nutritional value intact.

PEF technology keeps unchanged vitamins, antioxidants and pigments allowing easier peeling and a speedy introduction of steam into the peel, reducing the use of water, energy and tomato waste considerably. **The use of PEF** system increases the presence of lycopene in the tomato juices and purees.

This is very important for its well-known benefits on the immune system and for its antioxidant, anti-inflammatory and anticancer effects. Palo Company has been committed to founding its business on strong human values and solid principles.

This Code expresses the company's ethical commitments and responsibilities in the context of its activities with customers and within the company's internal activities with regard to its Employees, Collaborators and Suppliers.



In carrying out its activities, Palo acts in compliance with the principles of freedom, dignity of the human person and respect for diversity, repudiates any discrimination based on sex, race, language, personal and social conditions, religious and political beliefs .

Palo intends to build its growth by consolidating a faithful image to values of fairness and loyalty, in every process of daily work.

Palo has its core-business in the production of **San Marzano DOP peeled, in the Organic Tomatoes and in some red specialities such as peeled “Datterini” and “Sliced” tomatoes.**



Tomato the king of the Mediterranean Diet

In Italy, tomatoes appeared during the Spanish dominance; the **Viceroy of Naples**, imported it from Spain into southern of Italy. The favourable climate contributed to the creation of larger, reddish-orange fruits so attractive as to encourage people to eat them.

The South of Italy met tomato almost a century before all the other European countries tasting them in different ways: raw or cooked, in sauce or fried in oil, in soups.

It immediately became the speciality food of the Italian southern people; only during Garibaldi expedition it was tasted in the North of Italy.

In Europe, tomato was known during the plagues and famines of the XVII and XVIII centuries when, lacking the wheat, also rich people had to seek alternative foods.

In Great Britain and Germany, tomato berries were used to prepare soups with a characteristic sour taste. In France, the court of king used them for “aphrodisiac dishes”

It was in 1890, after the Unity of Italy, that **Francesco Cirio** decided to set up his production plants in Naples where tomato was really well-known thanks the union of **pasta (macheroni) of Gragnano area**. The combination of tomato and pasta was so successful many companies began to establish new factories in the Campania region for the production of tomatoes.



The name “tomato” was given by the father of Italian botany, **Pietro Andrea Mattioli** (1501-1577) who introduced the name mala aurea, later translated literally “golden apple” for its aphrodisiac properties.

Tomato plant needs a lot of water and it can have a height of about two meters so that it must be supported by bamboo canes for tomatoes excessive weight. Best known tomatoes are **San Marzano tomatoes, Piccadilly, Datterini, Perino, Ramato and Cuori di Bue**.

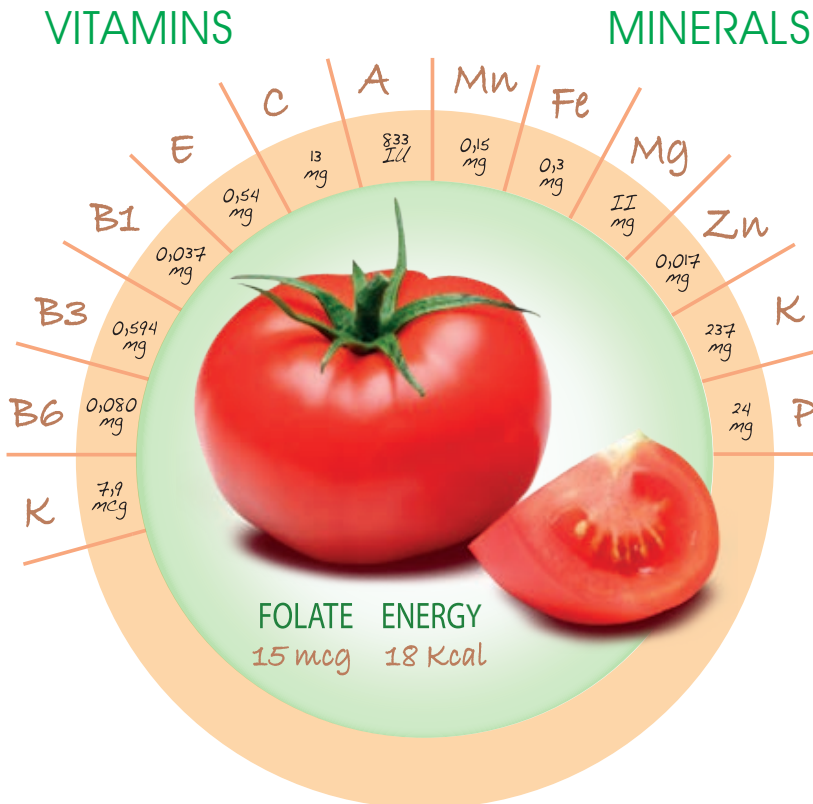
Tomato is an excellent ally of the line because it is poor in calories. It is considered the king of the Mediterranean Diet thanks to its healthy properties.

Tomatoes are mostly made up of water and a negligible fat content, with a consequent very low calorie intake, they have in fact only 18 calories per 100 grams. They are a source of valuable nutrients, especially potassium, phosphorus, vitamin C, vitamin K and folates.

His red colour is due to an antioxidant, lycopene, whose action is assisted by two other antioxidants, lutein and zeaxanthin. The presence of these substances, in particular lycopene, give to the tomato antioxidant, diuretic and preventive properties.

Thanks to all these properties, tomato is a really good dish food that should never be missing on our tables!

"His Majesty the Tomato"



BENEFITS FOR THE HEALTH

- IMPROVES DIGESTION
- IMPROVES THE SIGHT
- PREVENTS GALLSTONES
- LOWERS HYPERTENSION
- IT'S A SOURCE OF ANTOXIDANTS
- REDUCES CHOLESTEROL
- FIGHTS SMOKE'S EFFECTS
- EXCELLENT FOR SKIN AND HAIR
- KEEPS BALANCE IN THE SUGAR

FAT
0,20g

PROTEINS
0,90g

CARBOHYDRATES
3,90g



Tomatoes the production and their territoriality

In 2018, the industrial tomato processing stood at around five million tons, slightly down on 2017. This has also affected exports, as our country is the third largest producer in the world after the United States and China.

in Northern Italy (Area 1 and 2 Nielsen) processing plants uses round tomatoes for the production of concentrate, mashed tomatoes and chopped;

in the Centre-South (Area 3 and 4 Nielsen) the tomato is of oblong type and is mainly used for the production of peeled tomatoes, cherry tomatoes and mashed tomatoes.

In these last years, the ORGANIC tomatoes is receiving more attention, in particular in the North of Europe (Germany, England, France).

Below the percentage of the various typologies of the processed tomatoes divided for geographical area:

- **44,7%** chopped or crushed tomatoes;
- **26,8%** peeled (like Roma and San Marzano DOP);
- **20,3%** tomato "passata";
- **8,2%** other products (cherry tomatoes, ready sauces, etc.)

Conserva Rosse	Area 1	Area 2	Area 3	Area 4	
TOTALE AREA	22,70%	12,90%	27,70%	36,70%	100%
Passata	22,50%	13,50%	26,10%	37,90%	100%
Polpa	28,20%	14,90%	30,10%	28,80%	100%
Pelati	14,60%	7,20%	34,20%	44,00%	100%
Pomodorini	12,40%	6,60%	17,20%	63,80%	100%
Salse	28,90%	15,20%	20,50%	33,40%	100%
Concentrati	22,50%	17,80%	28,30%	31,40%	100%

AREA 1 NIELSEN (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria e Lombardia).

AREA 2 NIELSEN (Triveneto, Emilia Romagna).

AREA 3 NIELSEN (Toscana, Marche, Umbria, Lazio e Sardegna).

AREA 4 NIELSEN (Campania, Molise, Abruzzi, Basilicata, Puglia, Calabria e Sicilia).

Italy is confirmed as the world's leading exporter of tomato products thanks to its quality and origin.

The export of agricultural and food products represents an excellence for our country with 65% of our industrial production exported (data istat 2017).

Red conserves	Year 2018	Passata	Polpa	Pelati	Altri	Salse	Concentrati
EXPORT WORLD	100%	7,50%	28,40%	39,30%	1,80%	0,40%	22,60%

The main recipients are:

Germany, UK and France with 43%

Other European countries with 22,3%

Japan with 5,8%

The USA with 6%

Other EU countries. with 28,7%.

Red conserves	Year 2018	Germany	Great Britain	France	Other UE	USA	Other Extra UE
EXPORT WORLD	100%	18,10%	15,40%	9,50%	22,30%	6,1%	28,7%



Our
products





“The San Marzano PDO of the Agro Sarnese Nocerino”

According to some testimonies of the oral tradition it is said that the first seed of this cultivar arrived in Italy around 1770, as a gift of the Kingdom of Peru to the Kingdom of Naples and that it would have been planted right in the area that corresponds to the municipality of S. Marzano.

A delight for gourmets, the scent of Sundays and holidays, marked by the red sauce that covered the white of the pasta, the S. Marzano took on great appreciation from the gastronomic point of view towards the beginning of the 1900s, when the first conservation industries arose, by Francesco Cirio, who produced the famous “peeled” sauce.

The genetic preservation of this ancient variety of tomato, the recognition of the Protected Designation of Origin (PDO) by the European Union and, above all, its protection and enhancement by the Consorzio S. Marzano guarantee and certify the high quality of a product for connoisseurs, carefully selected from sowing.

The S. Marzano tomato from the Agro Sarnese-Nocerino PDO has a balanced sweet-and-sour taste, a bright red color and a firm flesh with few seeds, enhanced by the skilful transformation into peeled tomatoes. Expertise and responsibility of the farmers and a rapid processing allow to keep intact the fragrance and the scent of a unique and ancient tomato. S. Marzano PDO peeled tomatoes are ideal for all recipes of Mediterranean cuisine and, of course, to season, according to tradition, the Neapolitan Pizza PDO, the queen of Made in Italy in the world, according to tradition.

The plant and the berries of the S. Marzano 2, KIROS variety or of improved lines admitted to the transformation for the production of the S. Marzano Tomato of the Agro Sarnese Nocerino with a protected designation of origin PDO, must have the following requirements:

Plant features:

- Indeterminate development of any stature, with the exclusion of indeterminate types;
- Foliage well covering the berries;
- Scalar maturation;
- Unripe berries with “green shoulder”.
- The maximum yield is 80 tonnes per hectare.



San Marzano tomatoes’ organoleptic properties are deeply linked to the climate typical of Agro Sarnese-Nocerino geographical area and to its soil rich in pyroclastic material of vulcan origin. The fruits are harvested between 30 July and 30 September and must be done exclusively by hand, in a gradual manner, when they reach full maturity.



"The good of our land"



CONSORZIO DI TUTELA
DEL POMODORO
SAN MARZANO
DELL'AGRO SARNESE NOCERINO

Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



"Vesuvian Tomato"

The origin of the Pomovesus lies between myth and legend. The most widespread narrative is that Lucifer, in his descent to the underworld, had brought with him a piece of Paradise. The Creator, acknowledging in the Gulf of Naples "Paradise stolen," wept tears so copious as to irrigate the territories to the aches of Vesuvius.

The legend is intertwined with reality when it becomes widely believed that everything sown in the territory of the Chain of Mount Sum from which it stands the silhouette of Mount Vesuvius grows luxuriantly. In fact, this dark and porous lavic does not need water because it can retain moisture and then gradually release it. Try again is a Lacryma Christi DOC whose vines rise on the slopes of Vesuvius just adjacent to the territory cultivated with our Pomovesus.

The flowers of this tomato is sweet, and its color is a typical red one. Vesuvian cultivation is high and its weight is about 80-90 g, and it's harvested by hand to keep its organoleptic proprieties





"The good of our land"



Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



“Datterino Tomato red and yellow”

Datterino tomato has Asian origin and its sweet and intense taste has caught Italian market. The flavour is mainly due to three factors: the consistency of the pulp, the very thin skin and the low presence of seeds inside.

Datterino tomato grows in Syracuse area (Sicily) thanks to its soil, climate, sunlight, breezes of the west and the composition of its water. Its growing is similar to Cherry tomatoes' one.

The bunch produces oval-shaped tomatoes named oblong datterini, or little san marzano or miniplum. Its weight is **about 14-22** grams, bright red in color.

Thanks to the great consistency of its fruit, it is possible to keep it longer after harvesting. The taste is so excellent and sweet that “datterino” can be used to be cooked or eaten raw.

Its flavor is very good, with a very high brix level. It is also resistant and has an intermediate resistance to nematodes.

Datterino tomato has a very sweet flavor for sauces. Our company uses the “quorum” tomato typologies whose weight varies between 12-15 g its shape is rounded, and it sharpens in the end





"The good of our land"



Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



“Cherry Tomato”

The Cherry Tomato derives mainly from the Pachino area, which was born at the end of the 80's in the Syracusan territory until then cultivated with wine.

In fact, in those years, to replace this production, a production of tomato in clusters with small fruits of 20/30 g of intense red color is experimented that comes from a graft with the Cherry type. It is harvested when the small elongated berries reach an intense red color.

It has a typical sweet taste and a particular crunchiness. Each bunch has 10 to 15 small tomatoes, about 30 grams each, and is mainly characterized by regularity and elegance and by the particular herringbone pattern.





"The good of our land"



Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



"Peeled Tomato"

The Peeled tomato is the typical tomato used to cook sauce. It is a medium-large fruit with an elongated shape. Its weight is about 70 - 80 grams and it has a thick skin and a sweet taste.

The fruit is of medium size with a cylindrical section, very compact, highly tolerant to apical rot and suitable for peeling. Harvesting takes place when all the fruits are red.





"The good of our land"



Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



“Round tomato for pulp”

“Round tomato is commonly used for chopped tomato, and it’s famous for some prerogatives: its plant develops regularly and it’s suitable for several climatic environment and for cultivation ones.

Its branches are constituted by 4-6 big fruits with a very good flowers. Fruits color is a typical red one. This kind of tomato is used in the sauce and its consistency is full-bodied. This last is very similar to peeled tomatoes consistency, but its cooking is minor.





"The good of our land"



Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



"HEALTHY FOOD YEAR"

Organic - Healthy - Good

Palo is one of the first among Italian companies to have realized an organic production. In 1935 Palo kept several hectares of land to cultivate tomatoes free from chemical products.

The whole organic production chain, today as yesterday is followed by sowing to harvest. The attention is paid to neighboring lands too, in order to keep them safe and to guarantee a very high quality product, representing, with San Marzano PDO, the core business of brand pALO.

Organic tomatoes contain high concentration of: calcium, potassium, phosphorus and zinc.

These products are made with natural methods, so that they taste good, and they are also made according to tradition, guaranteeing liability and safety on the traceability of the entire supply chain. Their nutritional values and antioxidant elements are higher than standard tomatoes' ones

Traceability, transparency and safety are the key words for a new "Palo Project". A special QR-Code will be put on the product, so that the consumer will be able to know almost everything about it.





"The good of our land"



Industria Conserve Alimentari - Fisciano (SA)



"Our production processes"



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.

San Marzano tomato

EAN company: 803382971

Codici		Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80				
Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pli.	Altezza cm	Peso Kg
PLSM500	.0876	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
PLSM1000	.0913	1000	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,40	16	9	144	121,2	792,60
PLSM3000	.0944	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10

Vesuvian tomato

EAN company: 803382971

Codici		Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80				
Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pli.	Altezza cm	Peso Kg
palo.PPSVH500	.1279	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
palo.PPSVH3000	.1293	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10

Datterino tomato

EAN company: 803382971

Codici		Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80					
Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pli.	Altezza cm	Peso Kg	
Classico	palo.DT500	.0999	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Pelato	palo.DTPL500	.1187	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Pelato	palo.DTPL3000	.1057	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Giallo	DTYS500	.1262	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42



Cherry tomato

EAN company: 803382971

Codici			Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80				
	Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pit.	Altezza cm	Peso Kg
Classico	palo.PD500	.0975	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Classico	palo.PD1000	.1002	1000	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,40	16	9	144	121,2	792,60
Pelato	palo.PDPL1000	.1019	1000	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,40	16	9	144	121,2	792,60
Classico	palo.PD3000	.1033	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Giallo	palo.PDYS500	.1255	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42

Peeled tomato

EAN company: 803382971

Codici			Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80				
	Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pit.	Altezza cm	Peso Kg
Classico	palo.PL500	.0890	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Filetto	palo.FL500	.0784	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Classico	palo.PL1000	.0906	1000	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,40	16	9	144	121,2	792,60
Classico	palo.PL3000	.0920	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Classico	palo.PL5000	.0968	5000	15,5	23,5	4,250	2,400	3	47,1	16,1	23,8	7,2	12	5	60	134	780,00

Pulp of tomatoes

EAN company: 803382971

Codici			Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80				
	Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pit.	Altezza cm	Peso Kg
Pezzettoni	palo.PC500	.1064	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Fine	palo.PCF500	.1095	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Pezzettoni	palo.PC1000	.1101	1000	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,40	16	9	144	121,2	792,60
Fine	palo.PCF1000	.1194	1000	10	11,5	0,900	0,480	6	30,6	20,6	11,8	5,40	16	9	144	121,2	792,60
Pezzettoni	palo.PC3000	.1118	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Fine	palo.PCF3000	.1125	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Fine	palo.PCF5000	.1149	5000	15,5	23,5	4,250	2,400	3	47,1	16,1	23,8	7,2	12	5	60	134	780,00

Organic line

EAN company: 803382971

Codici			Latta					Termoestensibile					Europallet 120X80				
	Cod.	EAN prodotto	Formato	Diam.	H	Peso lordo	Peso sgocc.	Pz. X Conf.	Lungh.	Largh.	H	Peso	Conf. X Str.	Num. Strati	Conf. X Pit.	Altezza cm	Peso Kg
Polpa	paloBIO.PC500	.1071	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Polpa arom.	paloBIO.PC500E	.1088	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Polpa	paloBIO.PC3000	.1132	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Pelato	paloBIO.PL500	.0883	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Pelato	paloBIO.PL3000	.0937	3000	15,8	15	2,800	1,650	6	48	32	15,3	16,80	5	11	55	183,3	939,10
Filetti	paloBIO.FL500	.0807	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42
Pomodorini	paloBIO.PD500	.0982	500	7,5	11	0,458	0,240	12	30,6	23,1	11,3	5,49	12	12	144	150,6	806,42



ENGLISH VERSION



“The good of our land”



CONSORZIO DI TUTELA
DEL POMODORO
SAN MARZANO
DELL'AGRO SARNESE NOCERINO



PALO FOOD SRL

Administrative office and establishment: Via delle Industrie, 1 - FISCIANO (SA)

www.palofood.it - Mail. info@palo-food.com

Tel. +39 089 879 898 - FAX 089 825 030