Pomodoro 43044, qualità e sostenibilità

pomodori-dad51a76

Situato a Collecchio nella provincia di Parma e nel cuore della Food Valley, Pomodoro 43044 si colloca tra le maggiori e moderne aziende di trasformazione del pomodoro operanti in Europa. Con una capacità di circa 300.000 tonnellate di materia prima fresca lavorata all'anno, Pomodoro 43044 rappresenta l'incontro virtuoso tra la tradizione locale – legata alla storica vocazione della Food Valley alla trasformazione del pomodoro – e l'innovazione derivante dalle più moderne tecnologie di produzione utilizzate.



Dotato dei migliori impianti presenti sul mercato, Pomodoro 43044 dispone di 14 linee produttive che, durante la campagna di trasformazione, consentono di lavorare sino 6.000t di pomodoro fresco al giorno, ottenendo concentrati, polpe, cubettati, passate e sughi ricettati. Tutte le linee sono provviste di avanzati sistemi di automazione e controllo (Rx e Metal Detectors), consentendo di confezionare in tutta sicurezza i prodotti nei diversi formati richiesti dal mercato (dai fusti e cassoni per gli scambi industriali, alle buste riempite in hot-filling ed i barattoli in banda stagnata per il Food Service, ed ancora alle bottiglie, i vasi in vetro e il TetraRecart destinati al settore Retail).

Partendo dal B2B per arrivare al Retail passando per il Food Service, la grande flessibilità di Pomodoro 43044 permette di avere produzioni standard o fortemente personalizzate. Il marchio di servizio COPADOR consente all'azienda di offrire un portafoglio completo di referenze sia nel FoodService che nel Retail. La politica di Qualità e Sicurezza adottata dall'azienda, impegna Pomodoro 43044 ad operare in conformità alle norme UNI EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, UNI EN ISO 22005:2008, OHSAS 18001:2017, QC (Qualità Controllata), EMAS ed agli standard BRC,

IFS; il tutto con l’obiettivo di proteggere e garantire la salute dei consumatori e dei lavoratori, oltre che a tutelare la qualità dell’Ambiente. La totalità delle produzioni Pomodoro 43044 sono realizzate e certificate con materia prima 100% Italiana e no OGM. Tutto ciò rende Pomodoro 43044 protagonista nel mercato nazionale ed internazionale oltre che un partner ideale ed affidabile per chi utilizza e consuma pomodoro.