

[Polpa Pronta De Rica, cubetti di pomodoro appena raccolto](#)

scritto da Redazione | 19/06/2018



Il Consorzio Casalasco del Pomodoro lancia sul mercato confezioni che, grazie al confezionamento “a freddo”, conservano consistenza e fragranza del prodotto fresco



Fino a qualche anno fa, soprattutto in Italia meridionale, preparare la conserva di pomodoro in casa era un appuntamento fisso dell'estate. Nei cortili si riunivano più famiglie e, in un'atmosfera quasi festosa, si producevano bottiglie e barattoli di pomodoro sufficienti a ottenere, per tutto l'anno, un prodotto che manteneva inalterata la freschezza e l'aroma dell'ortaggio fresco.

Polpa Pronta De Rica, pomodoro italiano 100% appena raccolto

Oggi che questa tradizione è meno diffusa, con la sua **"Polpa Pronta" di pomodoro, De Rica** ha voluto garantire ai consumatori proprio quelle sensazioni e quel piacere proponendo la genuinità dei pomodori freschi raccolti al **100% in Italia**, al giusto grado di maturazione e confezionati "a freddo" per non alterarne la caratteristiche organolettiche.

Questi cubetti di "oro rosso", scottati e pelati prima di essere confezionati, sono in vendita in scatola singola da 400 g o nel cluster 2X400 g o 3X400 g. Ciò che rende unica la **Polpa Pronta De Rica** è il fatto che sia certificata **Pomodoro 100% italiano** e Filiera controllata per utilizzo di semi non OGM, ISO 22005:2008 (tracciabilità della filiera), Global G.A.P. e Disciplinare QC.

De Rica, insieme a **Pomì**, è un marchio del **Consorzio Casalasco del Pomodoro**, prima filiera tricolore nella coltivazione e trasformazione di derivati del pomodoro che oggi associa 370 aziende agricole che coltivano 7.000 ettari di terreno dislocati nella pianura Padana tra le province di Cremona, Parma, Piacenza e Mantova. Su questo territorio vengono raccolte 560.000 tonnellate di pomodoro fresco che poi viene trasformato nei 3 stabilimenti di proprietà della cooperativa in

prodotti esportati in 60 Paesi nel mondo.