

NUOVO LANCIO



ARMANDO

• • I ROSSI
Passata e



I ROSSI ARMANDO



ARMANDO

La nuova gamma «I Rossi» Armando incontra i trends di mercato con una proposta coerente al posizionamento di marca.

LAVORATI
DA FRESCO ENTRO
POCHE ORE
DALLA RACCOLTA



ARMANDO
**QUALITÀ
DI FILIERA**

Usiamo pomodori 100% italiani
di filiera tracciata e certificata
provenienti da un percorso chiaro
e trasparente, per garantirti
qualità e sicurezza tracciabili
in ogni fase: dal campo
alla tua tavola.



I ROSSI ARMANDO



La nuova gamma «I Rossi» Armando incontra i trends di mercato con una proposta coerente al posizionamento di marca.

MATERIA PRIMA

DATTERINI

3 referenze a base della varietà di pomodori più dolce e pregiata

QUALITA' DI FILIERA

Pomodori 100% italiani di Filiera italiana tracciata e certificata

Lavorazione da fresco entro poche ore dalla raccolta

Freschezza e sicurezza alimentare

CONSUMO COMPLEMENTARE

L'esperienza di consumo ARMANDO si estende ad una categoria complementare

Pasta al pomodoro: la ricetta più rappresentativa della dieta mediterranea



CERTIFICAZIONI



Qualità e sicurezza alimentare sono sempre la scelta di campo di ARMANDO

Anche per la gamma «I Rossi», la Qualità dei prodotti ARMANDO si esprime attraverso valori di equità, sostenibilità e sicurezza alimentare.

Oltre a garantire ai nostri consumatori il completo tracciamento della materia prima dal campo alla tavola, possiamo anche confermare che i processi di lavorazione e trasformazione avvengono nel rispetto delle persone e dell'ambiente.

CERTIFICAZIONI di PROCESSO E LAVORAZIONE:

- **ISO22005:** certificazione di **rintracciabilità di filiera agroalimentare** secondo cui tutto il pomodoro lavorato è tracciato, dalla piantina, al terreno al barattolo.
- **UNI 11233:** certificazione di **produzione secondo sistemi di produzione di lotta integrata** con drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci ed utilizzo di metodi biotecnologici.
- **SA 8000:** standard internazionale che certifica il comportamento etico durante ogni fase di lavorazione in materia di:
rispetto dei diritti umani e dei diritti dei lavoratori,
tutela contro lo sfruttamento dei minori,
garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro.



POMODORO 100%
ITALIANO DI FILIERA

LA PASSATA DI DATTERINI:

Dolce e finissima



Storytelling Retro Etichetta

I datterini Armando sono coltivati in Puglia e Campania, dove le condizioni climatiche ne garantiscono la perfetta maturazione. Raccolti quando la loro dolcezza è al culmine, sono lavorati entro poche ore per mantenerne intatte freschezza e proprietà nutrizionali.

LA PASSATA DI DATTERINI

Con la consistenza vellutata, il sapore dolce e il profumo di pomodoro fresco, è il condimento ideale per ogni tua ricetta.

Info tecniche:

Bottiglia di vetro, peso netto 320g resa in collo costituito da vassoio termoretrato da 12 pz

Shelf Life: 40 mesi dalla produzione

EAN: 8005709208070

I DATTERINI PELATI:

Dolci e senza buccia



Info tecniche:

Latta metallica, peso netto 400g resa in collo costituito da vassoio termoretrato da 12 pz
Shelf Life: 40 mesi dalla produzione
EAN: 8005709208124



ARMANDO

Storytelling Retro Etichetta

LA BONTÀ NASCE SUL CAMPO

I datterini Armando sono coltivati in Puglia e Campania, in terreni vicino al mare, con condizioni climatiche e ambientali che ne garantiscono la graduale e completa maturazione. Raccolti in piena estate, quando la loro dolcezza è al culmine, accuratamente selezionati da mani esperte, i nostri datterini vengono lavorati e trasformati entro poche ore dalla raccolta per mantenerne intatte freschezza e proprietà nutrizionali.



I DATTERINI PELATI

Una polpa soda e consistente, senza buccia e dal gusto naturalmente dolce, rende i datterini pelati Armando la scelta ideale per sughi freschi e piatti a base di pesce e crostacei.

I DATTERINI GIALLI:

Al Naturale



Info tecniche:

Latta metallica, peso netto 400g resa in collo costituito da vassoio termoretrato da 12 pz
Shelf Life: 40 mesi dalla produzione
EAN: 8005709208209



ARMANDO

Storytelling Retro Etichetta

LA BONTÀ NASCE SUL CAMPO

I datterini gialli Armando sono coltivati nelle fertili terre della Valle dell'Irno, in Cilento, utilizzando sostegni di legno che permettono alla pianta di arrampicarsi e crescere areata e protetta dalle proprie foglie. Accuratamente selezionati da mani esperte, vengono raccolti in piena estate, quando raggiungono il giusto grado di maturazione e la loro dolcezza è al culmine. La lavorazione da fresco, entro poche ore dalla raccolta, permette di mantenere inalterate la loro freschezza e le proprietà nutrizionali.



I DATTERINI GIALLI

Una varietà di piccole dimensioni, dal sapore ancora più dolce e delicato. Interi, conservati in sola acqua e sale, i datterini gialli Armando sono molto versatili in cucina. Ideali per primi piatti, secondi di pesce e perfetti per le pizze gourmet.

SCHEDE LOGISTICHE



PRODOTTO			PACK PRIMARIO							
Materiale	Cd. mater. prec.	Codice materiale	Tipo contenitore	Peso netto (g)	Peso sgocciolato (g)	Tara (g)	Lu ext (mm)	La ext (mm)	H ext (mm)	Ean Confezione
PMARMN00807031012	GA807	ARMANDO PASSATA DATTERINO FILIER 12X320g	Bottiglia in vetro con tappo metallico	320	/	139	65,7	65,7	159,2	8005709208070
PMARMN00812040012	GA812	ARMANDO DATTERINI PELATI 12x400G	Contenitore metallico	400	≥240	50	73	73	109,4	8005709208124
PMARMN00820040012	GA820	ARMANDO DATTERINI GIALLI DOLLY 12x400G	Contenitore metallico	400	≥240	50	73	73	109,4	8005709208209

PRODOTTO			CARTONE							PALLET 80X120CM							
Materiale	Cd. mater. prec.	Codice materiale	Tipologia	Lu ext (mm)	La ext (mm)	H ext (mm)	Pezzi per collo (n°)	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	EAN Cartone	Crt per strato (n°)	N° strati	Crt per pallet (n°)	Altezza pallet (m)	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Tipo pallet
PMARMN00807031012	GA807	ARMANDO PASSATA DATTERINO FILIER 12X320g	Vassoio termoretrato	264	198	165	12	3,84	5,61	000000000000001	16	7	112	1,30	430,08	651,096	EPAL
PMARMN00812040012	GA812	ARMANDO DATTERINI PELATI 12x400G	Vassoio termoretrato	308	230	111	12	4,8	5,50	000000000000001	12	12	144	1,48	691,2	815	EPAL
PMARMN00820040012	GA820	ARMANDO DATTERINI GIALLI DOLLY 12x400G	Vassoio termoretrato	308	230	111	12	4,8	5,50	000000000000001	12	12	144	1,48	691,2	815	EPAL



ARMANDO

Grazie

