AGRICOLA
PASSOLONGO
La natura, la terra, le persone.

УСПЕХ НАШИХ КЛИЕНТОВ ЭТО И НАШ УСПЕХ!

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОЕКТА «ПАССОЛОНГО»

КОМПАНИЯ ИСКОМ (Верона, Италия)

СОЗДАНИЕ ФИЛИАЛА «ПАССОЛОНГО»

Филиал был основан в **2002** году для выращивания киви и персика В **2006** году имеет место полное превращение всех земель в органические земли для выращивания био-продукции. Компания перешла на такой вид продукции так как на рынке Италии био-продукция считается лучше по качеству и то есть для здоровья, но она дороже для потребителя по сравнению другой продукции.

mft
morrone food tech

ПРОЕКТ ПОД КУРИРОВАНИЕМ КОМПАНИИ МФТ

В **2009** году была установлена первая линия переработки персиков для производства продукта IQF.
Линия состоит из:
- Приёмка и мойка сырья
- Инспекция
- Чистка кожуры (паровая система без использования соды)
- Калибровка
- Удаление косточки
- Резка на кубики
- Повторойная инспекция
- Замораживание

mft morrone food tech

ЛИНИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПЕРСИКОВ (2009 год):

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ЛИНИИ
На входе: 3 т/ ч
На выходе: около 2 т/ч

ФИНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ IQF кубики - дольки – половинки - пюре в блоки

morrone food tech

ЛИНИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ АБРИКОСОВ (2010 год):

В **2010** году вставляется дополнительно линия для абрикосов

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ЛИНИИ

На входе : 2 т/ч

На выходе: около 1,5 т/ч

ФИНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ IQF кубики – половинки - пюре в блоки

morrone food tech

ЛИНИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ВИШНИ И КИВИ (2011 год):

В **2011** году вставляется дополнительно линия для вишни - черешни и киви

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ЛИНИИ:
На входе : 3 т/ч
На выходе: около 2 т/ч

ФИНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ ИЗ ВИШНИ:
IQF цельные вишни без косточек - пюре в блоки
КИВИ: кубики – дольки – пюре в блоки

morrone food tech

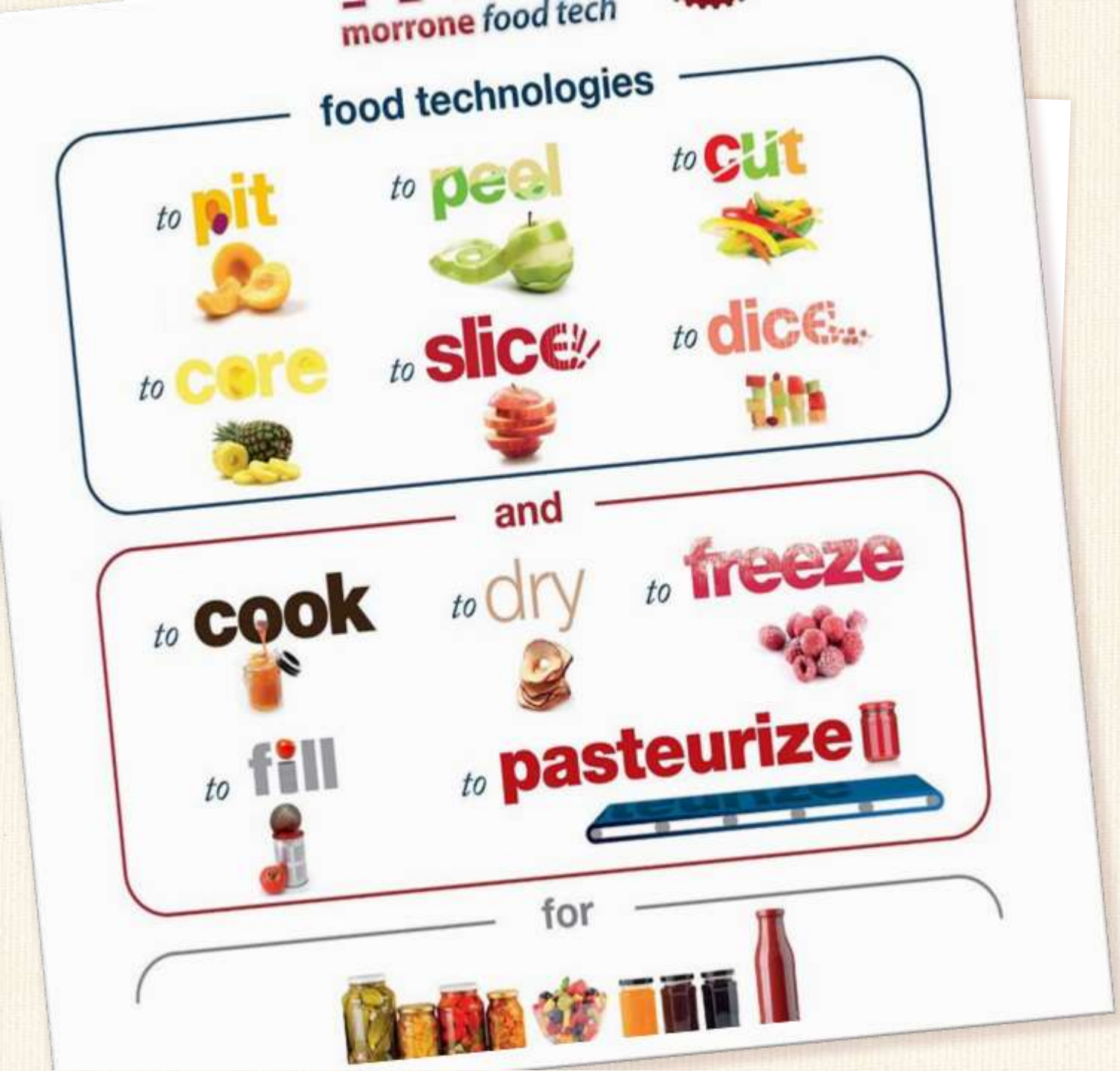
ЛИНИЯ БЛАНШИРОВАНИЯ ДЛЯ ОВОЩЕЙ (2012 год):

В **2012** был добавлен ВТОРОЙ ЭТАЖ (был задуман именно второй этаж для того чтобы использовать существующие части линии для приемки, мойки и инспекции сырья) для БЛАНШИРОВАНИЯ и ОХЛАЖДЕНИЯ для переработки таких овощей как брокколи и цветную капусту (производительность на входе около 3 т / ч продукта)

morrone food tech

ПРОИЗВОДТСВО ФРУКТОГОГО ПЮРЕ (2014 – 2017 год):

В **2014** году начинается производство пюре с увеличением количества для дальнейшего использования в производстве мороженого – с целью тестирование рынка.
В **2017** году, принимая во внимание успехи достигнутых с производством мороженого, был построен новый отдельный цех для получения пюре с холодной экстракцией (в альтернативе горячая экстракция тоже есть), которая будет далее использована только для производства мороженого
Линия имеет общую входную мощность 3 т/ч
Она может переработать: яблоки, груши, киви, клубнику, ягоды, персики, абрикосы и вишню.
ПЛАНЫ НА БУДУЩЕЕ:
Готовится к инвестициям в 2018 – 2019 для строительства нового завода, 4000 квадратных метров для увеличения производства переработки персиков от 3 до 8 т / ч.



M.F.T. srl
предлагает ключевые решения, от малых до больших проектов

КОНТАКТЫ:

САВИН МАРИНА

Area Sales Manager

Via Madonna di Fatima,35

84016 Pagani (SA) - Italy

Mobile: +39 3408839734

Skype ID: export.mft

E-mail: export@mftitalia.com