



FRAGOLA

STRAWBERRY / FRESA

FRAGARIA VESCA

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



CATEGORIA / GRADES / CATEGORIA	CALIBRO / SIZE / CALIBRE	IMBALLO / PACKAGING / ENVASE
Extra I ^A II ^A	<p>Extra Calibro minimo 25 mm., prodotto uniforme senza difetti I^A 18 mm., presenza di leggeri difetti II^A 18mm., presenza di imperfezioni più marcate</p>	<p>- Cassette con cestini da 125/250 g - Cassette con vaschette chiuse da 125 /250 gr. - Cassette da 5 kg contenenti 10 vaschette da 500 g</p>

STAGIONALITÀ / SEASONS / TEMPORADA

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ITALIA		X	X	X	X	X	X	X	X	X		
IMPORT	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	VARIETY / TYPE DESCRIPTIONS	DESCRIPCIÓN DE LAS VARIEDADES
<p>Varietà: Per quanto riguarda il panorama varietale, le cultivar più diffuse sono Belrubi, Senga Sengana, Madeleine, Gorella, Charlotte, Annabelle, Marmolada, Roxana, Candonga, Melissa.</p> <p>Descrizione: Il frutto, di forma piramidale, è carnoso e rivestito da una buccia di colore rosso più o meno intenso e lucente, punteggiato da piccoli semi scuri.</p> <p>Provenienza: I maggiori produttori sono Stati Uniti, Polonia, Giappone, Spagna, Italia, Olanda, Austria, Marocco, Russia e Corea.</p>	<p>Varieties: Most common varieties are Belrubi, Senga Sengana, Madeleine, Gorella, Charlotte, Annabelle, Marmolada, Roxana, Candonga, Melissa.</p> <p>Description: Succulent crimson pyramid-shaped fruit, covered with tiny dark seeds.</p> <p>Origin: Leading producing areas are United States, Poland, Japan, Spain, Italy, Russia, Holland, Austria, Morocco and Korea.</p>	<p>Varietades: Por lo que se refiere a las variedades, las cultivaciones son Belrubi, Senga Sengana, Madeleine, Gorella, Charlotte, Annabelle, Marmolada, Roxana, Candonga, Melissa.</p> <p>Descripción: El fruto de forma piramidal es carnoso y de color rojo carmesí, punteado con pequeñas semillas oscuras.</p> <p>Origen: Los mayores productores son los Estados Unidos, Polonia, Japón, España, Rusia, Corea, Olanda, Marruecos y Austria.</p>

CONTROLLO QUALITÀ	RECEIVING & INSPECTING	CONTROL DE CALIDAD
Le fragole devono essere sode con un colore rosso vivace ed una lucentezza naturale. Le foglie devono essere fresche, verdi e intatte. Evitare fragole di colore verde o bianco e dall'aspetto, avvizzito o acquoso. Evitare anche i frutti troppo teneri al tatto.	Strawberries should be plump and firm with bright red color and natural shine. Caps should be fresh, green and intact. Avoid strawberries with green and white color, or those that appear mushy, shriveled or leaky.	Las fresas tienen que ser redondas y duras con un color rojo vivo y una luz natural. Las hojas tienen ser frescas, verdes e intactas. Se eviten las fresas con color verde y blanco, o las con aspecto molde, marchitado o acuoso.

GESTIONE DEL PRODOTTO	STORING & HANDLING	CONSERVACIÓN Y MANEJO
<p>Raccomandazioni per la temperatura/l'umidità per un periodo di conservazione di sette giorni o inferiore: 32-36 gradi F/0-2 gradi c 90-98% di umidità.</p> <p>Suggerimenti per l'esposizione di vendita: Cospargere con acqua: No Superficie di ghiaccio: No</p> <p>Produzione/sensibilità all'etilene: Produce etilene: Sì in quantità molto bassa Sensibile all'etilene: No</p> <p>Suggerimenti per la conservazione: Sistemare subito le fragole in frigorifero. Non cospargere le fragole di acqua e non rimuovere le foglie durante la conservazione.</p> <p>Suggerimenti per il trattamento: Maneggiare le fragole con cura per evitare danni.</p>	<p>Temperature/humidity recommendation for short-term storage of seven days or less: 32-36 degrees F/0-2 degrees C 90-98% relative humidity</p> <p>Retail display tips: Water sprinkle: No Top ice: No</p> <p>Ethylene production/sensitivities: Produces ethylene: Yes-very low Sensitive to ethylene: No</p> <p>Storing tips: Place strawberries in the cooler immediately upon receiving. Do not spray berries with water or remove caps during storage.</p> <p>Handling tips: Handle strawberries with care to prevent damage.</p>	<p>Recomendaciones para la temperatura/humedad para un periodo de conservación de siete días o inferior: 32-36 grados F / 0-2 grados C 90-98%de humedad</p> <p>Sugerencias para la exposición de venta: Españar con agua: No Superficie de hielo: No</p> <p>Producción/sensibilidad al etileno: Produce etileno: Sí-cantidad muy baja Sensibilidad al etileno: No</p> <p>Sugerencias para la conservación: Se pongan las fresas en la nevera. No se espargan las fresas con agua y se quiten las hojas durante la conservación.</p> <p>Sugerencias para el tratamiento: Se manipulen las fresas con cuidado para evitar los daños.</p>

PROBLEMATICHE	TROUBLESHOOTING	LOS PROBLEMAS
<p>Perdita del colore e del sapore; avvizzimento: Le fragole possono perdere il loro colore e sapore e iniziare ad avvizzire se conservate per lunghi periodi di tempo. Per una miglior qualità mantenere le appropriate temperature di conservazione e consumare le fragole entro breve.</p> <p>Parte interna avariata: Le fragole possono iniziare a deteriorarsi se sono cosparse di acqua prima o durante la conservazione o se le foglie verdi sono rimosse prima che il frutto venga sciacquato. Per una migliore qualità non lavare le fragole durante la conservazione. (Le fragole non dovrebbero essere lavate fino al momento del consumo per aiutare il mantenimento del gusto e per evitare marcescenza).</p> <p>Deperimento: Il ritardo nel refrigerare le fragole subito dopo la raccolta o il mantenerle a temperature superiori a 36 gradi F/2 gradi C può accelerare la crescita di muffa. Oltre a mantenere le appropriate temperature si dovrebbe usare, durante il trasporto, un'aria arricchita del 15% di biossido di carbonio per rallentare il deperimento del frutto. Per una migliore qualità controllare sempre attentamente le fragole al loro arrivo.</p>	<p>Loss of color or flavor; shriveling: Strawberries may lose color and flavor or begin to shrivel if stored for long periods of time. For best quality maintain proper storage temperatures and use strawberries soon after receiving.</p> <p>Internal breakdown: Strawberries may begin to deteriorate if they are sprayed before or during storage, or if the green caps are removed prior to rinsing. For best quality, do not spray berries during storage. Berries should not be rinsed until just before they are used. Remove green caps after berries are rinsed to help preserve the strawberry flavor and prevent internal breakdown.</p> <p>Decay: Delays in cooling strawberries soon after harvest or handling strawberries at temperatures about 36 degrees F/2 degrees C will accelerate the growth of gray mold. In addition to maintaining proper temperatures, shippers may use 15% carbon dioxide rich air during transportation to delay decay incidence on strawberries. For best quality, always inspect strawberries carefully upon arrival.</p>	<p>Pérdida del color y del sabor; marchitamiento: Las fresas pueden perder su color y sabor y empezar el marchitamiento si son conservadas durante un largo periodo de tiempo. Para una mejor calidad se mantenga la justa temperatura de conservación y se consuman las fresas en breve tiempo.</p> <p>Parte interior averiada: Las fresas pueden empezar el deterioro si son esparcidas con agua o durante la conservación, o si las hojas verdes son quitadas antes que el fruto sea aclarado. Para una mejor calidad no se limpien las fresas durante la conservación. (Las fresas no tendrían que ser limpiadas hasta el momento del consumo para ayudar a mantener el gusto y para evitar averías).</p> <p>Deterioro: Los retrasos en el refrigerar las fresas después de la cogida o el mantener el fruto a yemperaturas superiores a 36 grados F / 2 grados C puede acelerar el crecimiento del moho. No sólo mantiene las apropiadas temperaturas sino tendría que ser utilizada durante el transporte un aire enriquecida del 15% de dióxido de carbonio para ralentizar el deterioro del fruto. Para una mejor calidad se controlen siempre las fresas a la llegada.</p>



LAMPONE

RASPBERRY / FRAMBUESA

RUBUS IDAEUS

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CATEGORIA / GRADES / CATEGORIA	CALIBRO / SIZE / CALIBRE	IMBALLO / PACKAGING / ENVASE
I ^A	Extra large Large Medium Small	- Scatole con 10 cestini da 125 g - Scatole con 10 cestini da 125 g con "ice pack" per una lunga conservazione



STAGIONALITÀ / SEASONS / TEMPORADA

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ITALIA					X	X	X	X	X	X	X	X

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	VARIETY / TYPE DESCRIPTIONS	DESCRIPCIÓN DE LAS VARIEDADES
<p>Varietà: Le varietà di lamponi rossi comprendono Tulameen, Heritage, e Sweet Briar. Sono disponibili anche lamponi dorati in quantità limitata.</p> <p>Descrizione: A causa delle numerose varietà il colore esterno dei lamponi può variare da scuro e opaco a più chiaro e luminoso.</p> <p>Provenienza: I lamponi crescono spontaneamente nel sottobosco europeo e asiatico fino a 1500 m di altitudine, ma attualmente sono coltivati in molte regioni d'Europa, fra cui Italia e Olanda, in Argentina e Nuova Zelanda.</p>	<p>Varieties: Red raspberries varieties are Tulameen, Heritage and Sweet Briar. Golden raspberries are also available in limited supplies</p> <p>Description: Due to variety differences, the appearance of red raspberries can vary from dull and dark to bright and shiny.</p> <p>Origin: Raspberries grow spontaneously in European and Asian undergrowth, up to 1500 mt. height, but nowadays there are also cultivated in many European areas like Italy, Holland in addition to Argentina and New Zealand.</p>	<p>Varietades: Las variedades de frambuesas rojas comprenden Tulameen, Heritage y Sweet Briar Son disponibles también las frambuesas doradas en cantidades limitadas.</p> <p>Descripción: A causa de las numerosas variedades el aspecto exterior de las frambuesas puede variar de oscuro y opaco a más claro y luminoso.</p> <p>Origen: Las frambuesas crecen espontaneamente en los bosques de Europa y Asia hasta los 1500m de atitud, pero ahora son cultivados en muchas regiones de Europa entre las hay Olanda y Argentina y Nueva Zelanda.</p>

CONTROLLO QUALITÀ	RECEIVING & INSPECTING	CONTROL DE CALIDAD
I lamponi devono essere asciutti, rotondi e sodi. Evitare bacche mollicce, acquose, che si frantumano facilmente e che non mantengono la loro forma.	Good quality raspberries should be dry, plump and firm. Avoid moldy, soft or leaky berries, or berries that break apart easily and don't hold their shape.	Las frambuesas de óptima calidad tiene que ser secos, redondos, duros. Se eviten las bayas moldes o las que se frantuman fácilmente y que no mantienen su forma.

GESTIONE DEL PRODOTTO	STORING & HANDLING	CONSERVACIÓN Y MANEJO
<p>Raccomandazioni per la temperatura/l'umidità per un periodo di conservazione di sette giorni o inferiore: 32-36 gradi F/0-2 gradi C 90-98% di umidità</p> <p>Suggerimenti per l'esposizione di vendita: Cospargere con acqua: No Superficie di ghiaccio: No</p> <p>Produzione/sensibilità all'etilene: Produce etilene: Sì, quantità molto bassa Sensibile all'etilene: No</p> <p>Suggerimenti per il trattamento: I lamponi deperiscono facilmente e devono essere consumati entro 1-2 giorni dopo l'arrivo. Maneggiare i lamponi con cura per evitare danni.</p>	<p>Temperature/humidity recommendation for short-term storage of seven days or less: 32-36 degrees F/0-2 degrees C 90-98% relative humidity</p> <p>Retail display tips: Water sprinkle: No Top ice: No</p> <p>Ethylene production/sensitivities: Produces ethylene: Yes-very low Sensitive to ethylene: No</p> <p>Handling tips: Raspberries are highly perishable and should be used within 1-2 days after arrival. Handle berries with care to prevent damages.</p>	<p>Recomendaciones para la temperatura/humedad para un periodo de conservación de siete días o inferior: 32-36 grados F/ 0-2 grados C 90-98% de humedad</p> <p>Sugerencias para la exposición de venta: Españcir con agua: No Superficie de hielo No</p> <p>Producción/sensibilidad al etileno: Produce etileno: Sí-cantidad muy baja Sensible al etileno: No</p> <p>Sugerencias para el tratamiento: Las frambuesas deterioran fácilmente y tienen que ser consumadas en 1-2 días después de la llegada. Se manipulen las frambuesas con cuidado para evitar los daños.</p>

PROBLEMATICHE	TROUBLESHOOTING	LOS PROBLEMAS
<p>Perdita di liquido; deterioramento: I lamponi possono perdere liquido o deteriorarsi se sono maneggiati incautamente. Per una migliore qualità maneggiare con cura; non depositare i contenitori sul pavimento.</p> <p>Deperimento: I lamponi possono deperire se tenuti a temperatura ambiente. Conservare i lamponi in frigorifero fino al momento del consumo.</p> <p>Prodotto avariato: I lamponi sono molto sensibili al freddo e possono avariare se esposti ad un congelamento seppur leggero. Per evitare ciò non conservare i lamponi al di sotto dei 30 gradi F/-1 grado C.</p>	<p>Leaking; deterioration: Berries may leak or begin to deteriorate if they are mishandle. For best quality handle berries with care; do not drop shipping containers on the floor.</p> <p>Decay: Raspberries may decay if they are allowed to stand at room temperature. Keep raspberries properly refrigerated until ready to use or display.</p> <p>Product breakdown: Raspberries are high sensitive to freezing and will breakdown if exposed to even light freezing. To prevent freezing, do not store raspberries below 30 degrees F/-1 degrees C.</p>	<p>Pérdida de líquido; deterioro: Las frambuesas pueden perder líquido o deteriorar si son manipulada sin cuidado. Para una mejor calidad se manipulen con cuidado, no se pongan los contenedores en el suelo.</p> <p>Deterioro: Las frambuesas pueden deteriorar si conservadas a temperatura ambiente. Se mantengan las frambuesas en la nevera hasta el momento de la consumación.</p> <p>Producto averiado: Las frambuesas son muy sensibles a frío y pueden averiar si espuestol a un congelamiento aunque sea ligero. Para evitar este problema no se conserven la sframbuesas bajo los 30 gardos F / -1 grados C.</p>



MIRTILLO

BLUEBERRIE / ARÁNDANO

VACCINIUM MYRTULLUS

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CATEGORIA / GRADES / CATEGORIA	CALIBRO / SIZE / CALIBRE	IMBALLO / PACKAGING / ENVASE
I ^A	Extra large Large Medium Small	- Cestini aperti da 125 gr. - Cestini chiusi da 125 gr. 10 pezzi per cartone - Cestini chiusi da 125 gr. 10 pezzi per cartone con "ice pack" per una lunga conservazione



STAGIONALITÀ / SEASONS / TEMPORADA

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ITALIA					X	X	X	X	X	X	X	X

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	VARIETY / TYPE DESCRIPTIONS	DESCRIPCIÓN DE LAS VARIEDADES
<p>Varietà: Gigante</p> <p>Descrizione: Piccole bacche di colore blu.</p> <p>Provenienza: I mirtilli vengono coltivati in Italia, Olanda, Cile, Australia e Nuova Zelanda.</p>	<p>Varieties: Giant</p> <p>Description: Little berry blu colour.</p> <p>Origin: Blueberries are cultivated in Italy, Holland, Chile, Australia and New Zealand.</p>	<p>Variedades: Gigante</p> <p>Descrpcion: Paqueña baya color azul.</p> <p>Origen: Los mirtilos son cultivados en Italia, Olanda, Chile, Australia y Nueva Zelanda.</p>

CONTROLLO QUALITÀ	RECEIVING & INSPECTING	CONTROL DE CALIDAD
<p>I Mirtilli di ottima qualità devono essere solidi, paffuti e asciutti. Devono essere di colore porpora scuro, blu-nero con uno strato argentato o "lanugine". I mirtilli non maturano dopo la raccolta; si consiglia di scartare i mirtilli verdi.</p>	<p>Good qualities blueberries should be firm, plump, and dry. They should be deep purple or blue-black in color with a silvery sheen or "bloom". Blueberries do not ripen after harvest; discard any green berries.</p>	<p>Los mirtilos de óptima calidad tienen que ser sólidos, gordos y secos. Tienen que ser de color porpora oscuro azul-negro con una capa color plata o "pelusa". Los mirtilos no maduran después de ser cogidos; es aconsejable descartar los arándanos verdes.</p>

GESTIONE DEL PRODOTTO	STORING & HANDLING	CONSERVACIÓN Y MANEJO
<p>Raccomandazioni per la temperatura/l'umidità per un periodo di conservazione di sette giorni o inferiore: 32-36 gradi F/0-2 gradi C 90-98% di umidità</p> <p>Suggerimenti per l'esposizione: Cospargere con acqua: No Superficie di ghiaccio: No</p> <p>Produzione/sensibilità all'etilene: Produce etilene: Sì, quantità molto bassa Sensibile all'esposizione all'etilene: No</p> <p>Suggerimenti per la conservazione: Conservare gli imballaggi in singoli strati e in un'area ben ventilata.</p>	<p>Temperature/humidity recommendations for short-term storage of seven days or less: 32-36 degrees F/0-2 degrees C 90-98% relative humidity</p> <p>Retail display tips: Water sprinkle: No Top ice: No</p> <p>Ethylene Production/sensitivities: Produces ethylene: Yes-very low Sensitive to ethylene exposure: No</p> <p>Storing tips: Store blueberry containers in a single layer in a well ventilated area.</p>	<p>Recomendaciones para la temperatura / humedad para un periodo de conservación de siete días o inferiores: 32-36 grados F / 0-2 grados C 90-98% de humedad</p> <p>Segerecias para la exposición de venta: Esparcir con agua: No Superficie de hielo: No</p> <p>Producción/sensibilidad al etileno: Produce etileno: Si, en cantidad reducida Sensible a la exposición al etileno: No</p> <p>Sugerencias para la conservación: Se conserven los contenedores de los mirtilos en capas particulares un una zona bien aireada.</p>

PROBLEMATICHE	TROUBLESHOOTING	LOS PROBLEMAS
<p>Avvizzimento: I mirtili possono perdere consistenza ed avvizzire se sono conservati in un'area a bassa umidità. Per una miglior qualità mantenere il livello di umidità del 90-98% durante il periodo di conservazione.</p> <p>Buccia indurita: L'esposizione dei mirtili a temperature elevate può provocare un indurimento della buccia. Mantenere la temperatura di conservazione a 32-36 gradi F/0-2 gradi C.</p> <p>Perdita dello strato argentato o lanugine; rottura della buccia: Questa può essere la conseguenza di un incauto maneggiamento. Per una miglior qualità maneggiare i mirtili con cura. Non sovrapporre i contenitori di mirtili.</p> <p>Muffa, perdita di liquido: I mirtili possono presentare segni di muffa o perdita di liquido se esposti a temperature incostanti o se conservati in un luogo con poca circolazione d'aria. Per evitare muffe o perdita di liquido mantenere costanti le temperature di conservazione e sistemare i contenitori di mirtili su singoli strati per favorire una adeguata circolazione d'aria. Per prevenire danni causati dal freddo non conservare i mirtili al di sotto dei 30 gradi F/ -1 gradi C.</p>	<p>Shriveling: Blueberries may lose moisture and shrivel if they are stored in an area with low humidity. For best quality maintain humidity level of 90-98% during short-term storage.</p> <p>Tough-texture skin: Exposing blueberries to high temperatures may cause skin texture to toughen. Maintain storage temperature of 32-36 degrees F/0-2 degrees C.</p> <p>Loss of silver sheen or bloom; broke skins: This may result from rough handling. For best quality, handle blueberries with care. Do not stack blueberries containers.</p> <p>Mold; leaking: Blueberries may begin to show mold or leak (bleed) if exposed to fluctuating temperatures or if stored in an area with restricted air circulation. To prevent mold and leaking keep storage temperature constant and arrange blueberries containers in a single layer to promote adequate air circulation. To prevent the possibility of freeze damage do not store blueberries below 30 degrees F/-1 degrees C.</p>	<p>Marchitamiento: Los mirtilos pueden perder su consistencia y marchitar si son conservados un una zona con baja humedad. Para una mejor calidad se mantenga en nivel de humedad de 90-98% durante el periodo breve de conservación.</p> <p>Cáscara endurecida: La exposición de los mirtilos a altas temperaturas puede provocar un endurecimiento de la cáscara. Se mantenga la temperatura de conservación a 32-36 grados F / 0-2 grados C.</p> <p>Pérdida de la capa argétea o pelusa, roptura de la cáscara: Esta puede ser la consecuencia de una manipulación descuidada. Para una mejor calidad se manipulen los mirtilos con cuidado. No se sobrepongan los contenedores de mirtilos.</p> <p>Moho, pérdida de líquido: Los mirtilos pueden dar signos de moho o pérdida de líquido si son expuestos a temperaturas incostantes o si son conservados en una zona poco aireada. Para evitar los mohos y la pérdida de líquido se mantengan la temperaturas de conservación constantes y se pongan los contenedores en capas particulares para favorecer una adecuada circulación del aire. Para prevenir los daños causados por el frío no se conserven los mirtilos bajo los 30 grados F / -1 grado C.</p>

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CATEGORIA / GRADES / CATEGORIA	CALIBRO / SIZE / CALIBRE	IMBALLO / PACKAGING / ENVASE
I [^]	Extra large Large Medium Small	- Scatole con 10 cestini da 125 gr. - Scatole con 10 cestini da 125 gr. con "ice pack" per una lunga conservazione



STAGIONALITÀ / SEASONS / TEMPORADA

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ITALIA				X	X	X	X	X	X	X	X	

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

VARIETY / TYPE DESCRIPTIONS

DESCRIPCIÓN DE LAS VARIETADES

<p>Varietà: Le più diffuse sono: Loch Ness e Chester.</p> <p>Descrizione: È un frutto multiplo composto da più pseudrupe carnose di colore scuro quasi nero.</p> <p>Provenienza: Le more crescono spontaneamente in tutta Europa, nei boschi, nella macchia mediterranea, nelle siepi; sono anche coltivate in particolare in U.S.A., Italia e Olanda.</p>	<p>Varieties: Most common are Loch Ness and Chester</p> <p>Description: An aggregate fruit, consisting of many flesh drupes which are so dark as to be almost black in colour.</p> <p>Origin: Blueberries grow spontaneously all around Europe, in woods in the mediterranean scrub and bushes; they are also cultivated, mainly in the United States, Italy and Holland.</p>	<p>Variedades: Las más comunes son Lochness y Chester.</p> <p>Descripción: Es un fruto múltiple compuesto por varias drupas carnosas de color oscuro casi negro.</p> <p>Origen: Las moras crecen espontáneamente en toda Europa, en los bosques, en la mancha mediterránea, en los setos; son cultivadas, sobre todo, en los Estados Unidos, Italia y Holanda.</p>
---	--	---

CONTROLLO QUALITÀ

RECEIVING & INSPECTING

CONTROL DE CALIDAD

<p>Le More di ottima qualità dovrebbero essere asciutte, pulite, carnose, lucenti e ben colorate. Evitare more che perdono liquido, molli o scure e quelle che presentano ancora il gambo.</p>	<p>Good qualities blackberries should be dry, clean, plump, bright and well-colored. Avoid leaky, soft, or dull berries or those with caps still attached.</p>	<p>Moras de óptima calidad tendrían que estar secas, limpias, carnosas, brillantes y bien coloreadas. Se eviten las moras que pierden color, moldes u oscuras u la sque tienen todavía el tallo.</p>
--	--	--

GESTIONE DEL PRODOTTO	STORING & HANDLING	CONSERVACIÓN Y MANEJO
<p>Raccomandazioni per la temperatura/l'umidità per un periodo di conservazione di sette giorni o inferiore: 32-36 gradi F/0-2 gradi C 90-98% umidità</p> <p>Suggerimenti per l'esposizione di vendita: Cospargere con acqua: No Superficie di ghiaccio: No</p> <p>Produzione/sensibilità all'etilene: Produce etilene: Sì, in quantità ridotta Sensibile all'etilene: No</p> <p>Suggerimenti per la conservazione: Le more sono molto sensibili al ghiaccio. Non conservare al di sotto dei 30 gradi F/-1 grado C.</p> <p>Suggerimenti per il trattamento: Le more deperiscono in fretta; manipolarle con cura e consumarle subito dopo la consegna.</p>	<p>Temperature/humidity recommendations for short-term storage of seven days or less: 32-36 degrees F/0-2 degrees C 90-98% relative humidity</p> <p>Retail display tips: Water sprinkle: No Top ice: No</p> <p>Ethylene Production/sensitivities: Produces ethylene: Yes-very low Sensitive to ethylene: No</p> <p>Storing tips: Blackberries are very susceptible to freeze damage. Do not store below 30 degrees F/-1 degrees C.</p> <p>Handling tips: Blackberries are very perishable; handle with care and use soon after receiving.</p>	<p>Recomendaciones para la temperatura/humedad para un periodo de conservación de siete días o inferior: 32-36 grados F / 0-2 grados C 90-98% humedad</p> <p>Sugerencias para la exposición de venta: Españcir con agua: No Superficie de hielo: No</p> <p>Producción/sensibilidad al etileno: Produce etileno: Si, en cantidad reducida Sensible al etileno: No</p> <p>Sugerencias para la conservación: Las moras no son susceptibles a los daños causados por el hielo. No se conserven bajo los 30 grados F / -1 grado C.</p> <p>Sugerencias para el tratamiento: Las moras deterioran muy rápidamente; manipular con cuidado y consumirlas después de la entrega.</p>

PROBLEMATICHE	TROUBLESHOOTING	LOS PROBLEMAS
<p>Perdita di consistenza del frutto: Questo è un danno provocato dal ghiaccio. Le more sono molto sensibili al freddo; non conservare al di sotto di 30 gradi F/-1 gradi C.</p> <p>More che perdono liquido: Questo può essere un indizio di frutto troppo maturo. Per una miglior qualità ispezionare le more accuratamente e consumarle poco dopo la consegna.</p> <p>More verdi, gambi attaccati: Le more verdi o quelle con il gambo ancora attaccato non sono mature e non dovrebbero essere utilizzate. Controllare sempre accuratamente il grado di maturazione.</p>	<p>Fruit breakdown or collapse: This is an indication of freeze damage. Blackberries are very sensitive to mild freezing; do not store below 30 degrees F/-1 degrees C.</p> <p>Leaky berries: This may be an indication of overripe fruit. For best quality, inspect blackberries carefully and use shortly after arrival.</p> <p>Green berries; caps attached: Green berries or those with caps still attached are underripe and should not be used. Always inspect blackberries carefully upon arrival.</p>	<p>Frutos deteriorados : Este es un indicio de los daños causados por el hielo. Las moras son sensibles al hielo; no se conserven bajo los 30 grados F /-1 grado C.</p> <p>Moras que pierden líquido: Este puede ser indicio de un fruto demasiado madurado. Para una mejor calidad se examinen con cuidado las moras y se consuman después de la entrega.</p> <p>Moras verdes y con tallo: Las moras verdes y las con tallo, no están todavía maduras, y no tendrían que ser utilizadas. Controlar siempre con cuidado las moras después de la entrega.</p>