

Über Getrocknete Tomaten

SARDES, hat gemäß der weltweiten Nachfrage nach **sonnengetrockneten Tomaten** seine Produktionskapazität seit der Gründung konstant und beträchtlich gesteigert.

Gewächshaus

Homogene Qualität: Sardes ist sehr objektiv, was die homogene Qualität bei der Beschaffung der frischen Produkte angeht.

In den Gewächshäusern, von den Samen bis zum Setzling und in den Ackerfeldern vom Setzling bis zum Endprodukt, wird jeder Schritt kontrolliert und organisiert.

Januar Die Vorbereitungen für die neue Saison fangen an: In den Gewächshäusern von Sardes werden qualitativ hochwertige Samen benutzt um frische Setzlinge zu produzieren

April Anpflanzung der Ackerfelder: Die Setzlinge, die an die vertraglich gebundenen Landwirte verteilt werden, werden unter der Beobachtung von Sardes-Experten auf den Feldern angepflanzt

Bis Juni Die Tomaten wachsen: Neben Bewässerungs-, Anpflanzungs-, Desinfektions- und Düngungstechniken, sorgt Sardes auch für eine effektive Steuerung und Nutzung von Chemikalien in der Landwirtschaft

Erntezeit

Juni-Juli Die Erntezeit beginnt: Die frischen Tomaten reifen gegen Ende Juni und sind bereit für die Ernte. Die zur Trocknung geeigneten Tomaten werden aufgesammelt und in Plastikboxen zur Trocknungsstation gebracht.

Auswahl der Tomaten für die Trocknung in der Sonne: Die Tomaten, die den Ansprüchen der Qualitätsmaßstäbe von Sardes genügen, werden ausgewählt.

Geschädigte Tomaten sowie Tomaten, die nicht die gewünschte Farbe haben, werden aussortiert und durch Bearbeitung zur Trocknung bereit.

Sardes organisiert sowohl die Trocknungsstationen als auch die Ackerfelder im selben Gebiet. Somit kann der Trocknungsprozess der frischen Tomaten innerhalb von wenigen Stunden beginnen.

Die Trocknung in der Sonne beginnt

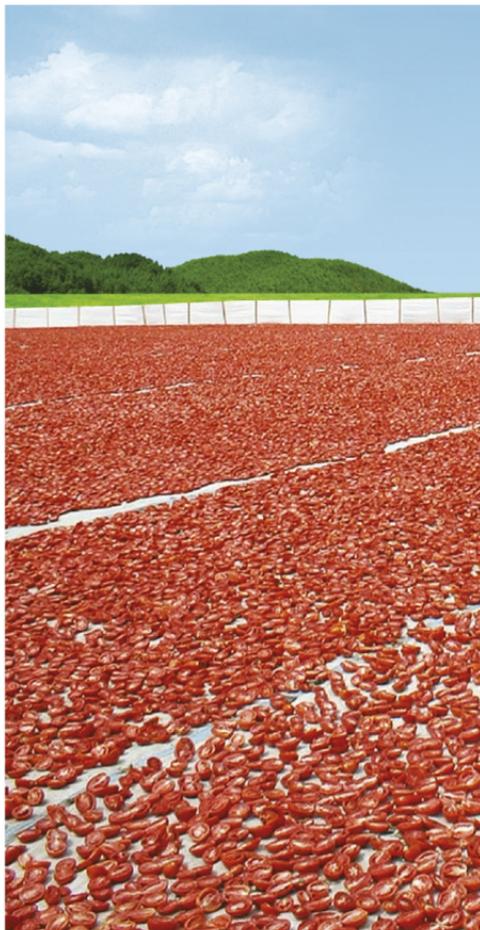
Die Tomaten werden zum Trocknungsgebiet gebracht.

Damit das Aroma nicht verloren geht, werden die handgeschnittenen Tomaten auf Folien gelegt und 5-6 Tage unter der Sonne der Agais getrocknet

Finale Kontrollen ermöglichen die Aussortierung von geschädigten Produkten. Um mikrobielle Risiken zu reduzieren, verwendet das gesamte Personal Desinfektionsmittel.

Schwefelhaltige und salzhaltige Trocknung

Die Salzzufuhr erfolgt durch die Bediener per Handsteuerung und die Schwefelzufuhr wird durch Tränkverfahren realisiert.





Die Salz- und Schwefelkonzentration des Endproduktes wird gemäß der Spezifikationen der Kunden berechnet.

Um eine vollständige Trocknung zu gewährleisten, wird Platz für Laufwege zwischen den sorgfältig platzierten Tomatenhälften gelassen.

Dies sorgt für die Möglichkeit einer regelmäßigen Prüfung und Überwachung der Tomaten während der Trocknung

Schutzmaßnahmen gegen äußere Einflüsse: Um äußere Einflüsse zu reduzieren, werden die Trocknungsstationen weit weg von Straßen aufgebaut. Außerdem sind unsere Trocknungsstationen, um Fremdkörpereinflüsse zu verhindern, mit 1 Meter langen Zäunen umzäunt

Lagerung

Feuchtigkeitskontrolle: Damit die optimale Feuchtigkeit erreicht wird, werden die Tomaten kontrolliert. Wenn die getrockneten Tomaten den Qualitätsmaßstäben entsprechen, werden sie massenhaft aufgesammelt.

Trommelfilter: Die getrockneten Tomaten sind bereit in einem Trommelfilter gereinigt zu werden, um eventuelle Fremdkörpereinflüsse zu vermeiden

Kühlhauslager: Nachdem die getrockneten Tomaten gewogen worden sind, werden sie umgehend im Kühlhauslager gelagert, damit ihre natürlichen Eigenschaften erhalten bleiben

Produktion das ganze Jahr über: Die getrockneten Tomaten sind das ganze Jahr über, entsprechend den weltweiten Kundenwünschen, bereit für die Weiterverarbeitung.

Produktionsprozess

Je nach Wunsch werden die getrockneten Tomaten trocken oder RTE Tomaten, in Hälften, in Streifen oder in Würfeln verarbeitet und verpackt. Die Ware wird durch einen Metalldetektor geprüft.

Die getrockneten Tomaten werden vakuumverpackt/nicht vakuumverpackt oder pasteurisiert in Gläsern/Dosen eingefüllt.

Schließlich sind die natürlichen, gesunden und schmackhaften getrockneten Tomaten bereit für die Übergabe an unsere weltweiten Kunden

Bei Sardes durchgeführte Laboranalysen

Sardes kontrolliert sorgfältig alle Prozesse im hauseigenen Labor. Bei den Rohstoffen, Hilfsmitteln und Verpackungsmaterialien werden Eingangskontrollen durchgeführt. Bei Wasser, Prozessen und Endprodukten werden physikalische, chemische und mikrobiologische Analysen durchgeführt

Das Nutzen von sonnetrockneten Tomaten

Sonnetrocknete Tomaten sind eine Quelle für Vitamin C, Calcium und Eisen. Getrocknete Tomaten decken 40% des Bedarfs eines Menschen an Vitamin C.

Eine an Antioxidantien reiche Ernährung schützt die Zellen und reduziert die Gefahr von Krebs-, Diabetes-, Herz- und Lungenerkrankungen.

Die Nährwerte der sonnetrockneten Tomaten steigen, wenn sie mit Olivenöl gekocht werden.

Eine Schüssel getrockneter Tomaten enthält 8g Kohlenhydrate und ist gleichzeitig reich an Ballaststoffen.

Man erhält aus 15 kg frischen Tomaten 1 kg getrocknete Tomaten.

