

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI

T
A
L
Q
U
A
L
E

	Specie	Qualità	Varietà/Tipologia
1	Albicocche	P.I.	Aurora-Margottina-Wonder cot- Ninfa
2	Arance	P.I./IGP	Tarocco-Valencia-Ovale
3	Fragole	P.I.	Candonga, Sabrina, Alba, Clery, Joly, Tecla
4	Mandarini	P.I.	Ciaculli
5	Mele	P.I./DOP/IGP	Golden Deliciuos, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, CIVG198*, Rome Beauty, Cripps Pink
6	Pere	P.I./IGP	Kaiser-Conference-Abate-Decana del Comizio
7	Pomodorino	P.I.	Cilieginò-Datterino



A
l
l
e
g
a
t
i

I
V
G
A
M
M
A
e
S
P
R
E
M
U
T
E



	Prodotto	Qualità	Varietà/Tipologia
1	Arance	P.I./IGP	Tarocco-Valencia-Ovale
2	Kiwi	P.I.	Hayward
3	Mele	P.I./DOP/IGP	Gala-Golden Deliciuos-Red Delicious-Fuji-Jonagold-Cripps Pink-Pinova-Idared-Braeburn-Granny Smith
4	Ciliegie	P.I.	Bigareaux Moreau, Bigareaux Burlat,, Anella, Ferrovia, Giorgia, Durone
5	Pesche	P.I.	Plagold 10-Early Maycrest-Rich May-Maycrest
6	Piccoli frutti	P.I.	Mirtilli
7	Carote	P.I.	Novelle-Sugar Snax



PERIODI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PRODOTTI

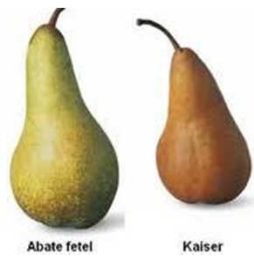

SPECIE	Periodi previsti per la distribuzione/consumo														
	mar-2014				apr-2014					mag-2014				giu-2014	
	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2
Frutta															
Albicocche															
Arance															
Ciliegie															
Fragole															
Kiwi															
Mandarini															
Mele															
Pere															
Pesche															
Piccoli frutti															
Ortaggi															
Carota															
Pomodorino															



ALBICOCCHE TAL QUALE PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: ALBICOCCA			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Emilia Romagna, Basilicata, Lazio, Puglia, Toscana, Marche, Umbria Campania.				
		Tipologia/Varietà: AURORA, MARGOTTINA, NINFA, WONDER COT							
		Origine: ITALIA							
		Categoria: I ^a							
		Disponibilità: MAGGIO-AGOSTO							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Monodose			Imballaggio primario		Cestini riciclabili floppati/coperchio o flow-pack riciclabile		
Peso porzione (alunno)		200 grammi			Imballaggio secondario		Cassette in cartone riciclabile		
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
NINFA: frutti di pezzatura media, di forma rotonda con colore di fondo giallo chiaro. La polpa è di colore giallo, di consistenza e sapore medio. WONDER COT: frutti di forma oblunga, di colore arancio brillante, talvolta con lieve sovracoloro rosso. Buona consistenza e qualità gustativa.					Composizione media per 100g di parte edibile - Parte edibile: 94% - Acqua (g): 86.3 - Proteine (g): 0.4 - Lipidi (g): 0.1 - Zuccheri solubili (g): 6.8 - Fibra totale (g): 1.5 - Energia (Kcal): 28 FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)				

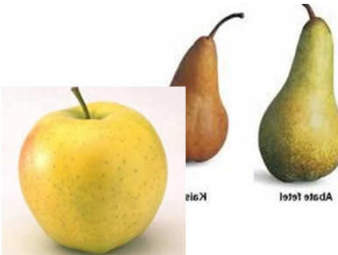

ARANCE TAL QUALE/SPREMUTE DENOMINAZIONE IGP, PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: ARANCIA			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Emilia Romagna, Veneto, Campania e Puglia.				
		Varietà: TAROCCO, VALENCIA, OVALE							
		Origine: ITALIA							
		Disponibilità: META' OTTOBRE – MAGGIO							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Pluridose			Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con film macro-forato riciclabile saldato su 2 lati		
Peso porzione (alunno)		200 grammi							
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
TAROCCO: i frutti presentano una buccia di colore arancio con sfaccettatura rossa più o meno diffusa. La forma tipica è obovata-globosa. La polpa è di colore arancio con screziature rosse più o meno intense in relazione alla zona di produzione e all'epoca di raccolta. VALENCIA: frutti di forma sferoide-ovoidale, con superficie finemente punteggiata. Buccia di colore arancio carico e polpa di colore arancio con aroma gradevole. OVALE: forma ovale con base leggermente solcata. La buccia è sottile e coriacea, di colore giallo arancio. La polpa è di colore arancio, caratterizzata da sapore dolce e gradevole con un ridotto numero di semi.					Composizione media per 100g di parte edibile - Parte edibile: 80% - Acqua (g): 867,2 - Proteine (g): 0.7 - Lipidi (g): 0.2 - Zuccheri solubili (g): 7,8 - Fibra totale (g): 1.6 - Energia (Kcal): 34 FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)				



FRAGOLE TAL QUALE PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: FRAGOLA			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al Progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Emilia Romagna, Calabria, Basilicata e Campania.				
		Tipologia/Varietà: CANDONGA, SABRINA, ALBA, CLERY, JOLY, TECLA							
		Origine: ITALIA							
		Categoria: I ^a							
		Disponibilità: FEBBRAIO-GIUGNO e SETTEMBRE-DICEMBRE							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Monodose			Imballaggio primario		Cestini riciclabili floppati/coperchio		
Peso porzione (alunno)		150 grammi			Imballaggio secondario		Cassette in cartone riciclabile		
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
<p>I frutti sono solitamente di forma conica o conica allungata, con apice più o meno appuntito, di colore rosso più o meno brillante.</p> <p>La polpa, di colore rosso con venature biancastre, ha una consistenza media e sapore aromatico e mediamente dolce.</p>					<p>Composizione media per 100g di parte edibile</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parte edibile: 94% - Acqua (g): 90,5 - Proteine (g): 0.9 - Lipidi (g): 0.4 - Zuccheri solubili (g): 5,3 - Fibra totale (g): 1.6 - Energia (Kcal): 27 <p>FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)</p>				



MANDARINI TAL QUALE PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: MANDARINO			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al Progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Sicilia e Calabria.				
		Varietà: CIACULLI							
		Origine: ITALIA							
		Categoria: I ^a							
		Disponibilità: DICEMBRE - APRILE							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Pluridose			Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con film macro-forato riciclabile saldato su 2 lati		
Peso porzione (alunno)		200 grammi							
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
CIACULLI: i frutti hanno una buccia di colore arancione con buccia rugosa. La forma tipica è tondeggiate. La polpa è costituita da spicchi di colore arancio e sapore dolce.					Composizione media per 100g di parte edibile - Parte edibile: 80% - Acqua (g): 81,4 - Proteine (g): 0.9 - Lipidi (g): 0.3 - Zuccheri solubili (g): 17,6 - Fibra totale (g): 1.7 - Energia (Kcal): 72 FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)				



PERE TAL QUALE A DENOMINAZIONE IGP , PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto	Denominazione: PERA				Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al Progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. La regione principale di coltivazione è l'Emilia Romagna e Veneto.	 <p>Abate fetel Kaiser</p>			
	Varietà: William, Conference, Kaiser, Abate Fetel, Decana Del Comizio								
	Origine: ITALIA								
	Categoria: I ^a								
	Disponibilità: META' AGOSTO - MAGGIO								
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Pluridose			Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con film macro-forato riciclabile saldato su 2 lati		
Peso porzione (alunno)		180 grammi							
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
KAISER: frutti rugginosi di colore marrone con sottofondo giallo bronzato. La polpa è consistente, appena, granulosa, succosa, dolcia-acidula. CONFERENCE: frutti con buccia giallo bronzata, rugginosa nella zona inferiore. La polpa è fondente, succosa, dolce aromatica e poco acidula. ABATE FETEL: frutti con buccia verde chiaro-giallo, talvolta con sfaccettatura rossa, più o meno rugginosa. Polpa un po' grossolana, molto succosa e di gusto gradevole.					Composizione media per 100g di parte edibile <ul style="list-style-type: none"> - Parte edibile: 84% - Acqua (g): 87,4 - Proteine (g): 0,3 - Lipidi (g): 0,1 - Zuccheri solubili (g): 8,8 - Fibra totale (g): 3,8 - Energia (Kcal): 35 FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)				



MELE TAL QUALE A DENOMINAZIONE DOP/IGP , PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: MELA			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al Progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Trentino Alto Adige, Veneto ed Emilia Romagna, Piemonte e Toscana.				
		Varietà: Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, CIVG198*, Rome Beauty							
		Origine: ITALIA							
		Categoria: I [^]							
		Disponibilità: META' AGOSTO - LUGLIO							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Pluridose			Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con film macro-forato riciclabile saldato su 2 lati		
Peso porzione (alunno)		180 grammi							
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
GOLDEN DELICIOUS: frutto succoso, dolce-aromatico RED DELICIOUS: frutto succoso, dolce GALA: frutto croccante, dolce, aromatico FUJI: frutto croccante, consistente, intensamente dolce GRANNY SMITH: frutto croccante, consistente, acidulo CIVG198* (MODI'®): frutto croccante con elevato tenore di zuccheri e di acidi. ROME BEAUTY: frutto con polpa tenera fondente, mediamente succosa.					Composizione media per 100g di parte edibile - Parte edibile: 85% - Acqua (g): 85,2 - Proteine (g): 0.2 - Lipidi (g): tracce - Zuccheri solubili (g): 10 - Fibra totale (g): 2,6 - Energia (Kcal): 38 FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)				



PERE + MELE TAL QUALE A DENOMINAZIONE DOP/IGP									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: Pere + Mele			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al Progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Emilia Romagna e Trentino Alto Adige.				
		Tipologia/Varietà: Pere Conference, Mele Golden delicious, Mele Red Delicious							
		Origine: ITALIA							
		Categoria: I ^a							
		Disponibilità: META' AGOSTO - MAGGIO							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Pluridose			Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con film macro-forato riciclabile saldato su 2 lati		
Peso porzione (alunno)		100 grammi + 100 grammi							
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
Vedi schede Pere e Mele					Vedi schede Pere e Mele				



MELE IV GAMMA DENOMINAZIONE IGP/DOP, PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: MELE			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al Progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Piemonte e Toscana.				
		Tipologia/Varietà: Golden Deliciuos, Gala, Fuji, Jonagold, Cripps Pink, Pinova, Idared, Braeburn, Granny Smith.							
		Origine: ITALIA							
		Categoria: I ^a							
		Disponibilità: SETTEMBRE-GIUGNO							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Monodose (porzionato con 1 o più specie)			Imballaggio primario		Vaschetta con film riciclabile o film microforato riciclabile		
Peso porzione (alunno)		160 grammi			Imballaggio secondario		Cassette in cartone riciclabile		
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
Golden Deliciuos: succoso, dolce-aromatico Gala: croccante, dolce, aromatico Fuji: croccante, consistente, dolce Jonagold: succoso, agrodolce, molto aromatico Cripps Pink: aromatico, succoso, molto dolce Pinova: molto croccante, consistente Idared: molto croccante, succoso Braeburn: molto consistente, succoso, agrodolce Granny Smith: : polpa soda, croccante, mediamente succosa. Sapore leggermente aspro, ma gradevole.					Composizione media per 100g di parte edibile (Golden D.) <ul style="list-style-type: none"> - Parte edibile: 73% - Acqua (g): 86.9 - Proteine (g): 0.4 - Lipidi (g): 0.1 - Zuccheri solubili (g): 10,7 - Fibra totale (g): 1.7 - Energia (Kcal): 43 FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)				

CILIEGIE+PESCHE+MIRTILLO IV GAMMA PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione:			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Emilia Romagna, Veneto, Piemonte, Trentino A. Adige, Puglia.				
		Tipologia/Varietà:							
		Origine: ITALIA							
		Categoria: I [^]							
		Disponibilità: MAGGIO-LUGLIO							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Monodose (porzionato 1/3 ciliegie, 1/3 pesche, 1/3 mirtillo)			Imballaggio primario		Vaschetta con film riciclabile o film microforato riciclabile		
Peso porzione (alunno)		160 grammi			Imballaggio secondario		Cassette in cartone riciclabile		
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
<p>CILIEGIE: Il frutto è una drupa di forma globosa, cuoriforme o appuntita. La polpa è generalmente dolce, giallastra o rossastra, molle o soda e rappresenta il 90-95% in peso del frutto.</p> <p>PESCHE A POLA GIALLA: frutti di forma ovale, a volte leggermente asimmetrica. La buccia è di colore rosso ben presente, su fondo giallo-arancio. La polpa non è fibrosa, sapore gradevole e talvolta leggermente acidula.</p> <p>MIRTILLO: i frutti sono bacche pruinose, di colore blu più o meno scuro, dolci e profumate.</p>					<p>Composizione media per 100g di parte edibile</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parte edibile: 86% - Acqua (g): 86,2 - Proteine (g): 0.8 - Lipidi (g): 0.1 - Zuccheri solubili (g): 7 - Fibra totale (g): 1,3 - Energia (Kcal): 38 <p>FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)</p>				

KIWI IV GAMMA PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: ACTINIDIA			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al Progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Piemonte, Veneto, Emilia Romagna, Lazio, Puglia, Calabria, Basilicata.				
		Tipologia/Varietà: HAYWARD							
		Origine: ITALIA							
		Categoria: I ^a							
		Disponibilità: NOVEMBRE-GIUGNO							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Monodose (porzionato ½ kiwi + ½ mele)			Imballaggio primario		Vaschetta con film riciclabile		
Peso porzione (alunno)		160 grammi			Imballaggio secondario		Cassette in cartone riciclabile		
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
I frutti sono lunghe bacche ovali con buccia robusta coperta da peli; buccia e peli hanno consistenza suberosa con forti contenuti tannici, polpa tenera di colore verde brillante, leggermente acidula, succosa, con contrasto di sapore dolce-aspro, in essa, su un asse centrale più o meno fibroso detto "columella", sono radialmente distribuiti centinaia di piccoli semi scuri, non avvertiti quando si mangia il frutto .					Composizione media per 100g di parte edibile <ul style="list-style-type: none"> - Parte edibile: 87% - Acqua (g): 84,6 - Proteine (g): 1,2 - Lipidi (g): 0.6 - Zuccheri solubili (g): 9 - Fibra totale (g): 2,2 - Energia (Kcal): 44 FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)				

PESCHE IV GAMMA PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: PESCA			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al Progetto, I distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Emilia Romagna, Calabria, Puglia, Abruzzo, Basilicata e Campania.				
		Tipologia/Varietà: Plagold 10-Early Maycrest-Rich May-Maycrest							
		Origine: ITALIA							
		Categoria: I ^A							
		Disponibilità: MAGGIO-OTTOBRE							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Monodose (porzionato con 1/3 pesche, 1/3 ciliegie, 1/3 mirtillo)			Imballaggio primario		Cestini riciclabili floppati/coperchio o flow-pack riciclabile		
Peso porzione (alunno)		160 grammi			Imballaggio secondario		Cassette in cartone riciclabile		
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
PESCHE A POLA GIALLA: frutti di forma ovale, a volte leggermente asimmetrica. La buccia è di colore rosso ben presente, su fondo giallo-arancio. La polpa non è fibrosa, sapore gradevole e talvolta leggermente acidula.					Composizione media per 100g di parte edibile - Parte edibile: 91% - Acqua (g): 90,7 - Proteine (g): 0.8 - Lipidi (g): 0.1 - Zuccheri solubili (g): 6.1 - Fibra totale (g): 1.6 - Energia (Kcal): 27 FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)				

PICCOLI FRUTTI IV GAMMA PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: RIBES e MIRTILLO			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al Progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Trentino Alto Adige, Piemonte ed Emilia Romagna.				
		Tipologia/Varietà: RIBES ROSSO, RIBES NERO, MIRTILLO							
		Origine: ITALIA							
		Categoria: I [^]							
		Disponibilità: MAGGIO-DICEMBRE							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Monodose (porzionato 1/3 pesche, 1/3 ciliegie, 1/3 mirtillo)			Imballaggio primario		Vaschetta con film riciclabile o film microforato riciclabile		
Peso porzione (alunno)		160 grammi			Imballaggio secondario		Cassette in cartone riciclabile		
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
<p>RIBES NERO: I frutti, delle bacche nere globose ricche di semi con all'apice le vestigia del fiore,.</p> <p>RIBES ROSSO: I frutti sono bacche traslucide, di colore variabile dal rosso al rosa e dal giallo al biancastro, di forma sferica (con diametro inferiore al centimetro), a polpa dolce-acidula caratteristica, acquosa, con numerosi semi piccolissimi.</p> <p>MIRTILLO: i frutti sono bacche pruinose, di colore blu più o meno scuro, dolci e profumate.</p>					<p>Composizione media per 100g di parte edibile</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parte edibile: 100% - Acqua (g): 85 - Proteine (g): 0.9 - Lipidi (g): 0.2 - Zuccheri solubili (g): 5,1 - Fibra totale (g): 13,1 - Energia (Kcal): 25 <p>FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)</p>				

CAROTA IV GAMMA PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: CAROTA			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al Progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Emilia Romagna, Lazio, Abruzzo, Puglia e Sicilia.				
		Tipologia/Varietà: NOVELLE, SUGAR SNAX							
		Origine: ITALIA							
		Categoria: I ^a							
		Disponibilità: GENNAIO-DICEMBRE							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Monodose			Imballaggio primario		Vaschetta con film riciclabile o film microforato riciclabile		
Peso porzione (alunno)		100 grammi			Imballaggio secondario		Cassette in cartone riciclabile		
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
La radice è la parte edibile, è lunga, a fittone di colore giallastro, a forma cilindrica, lunga 18–20 cm con diametro intorno ai 2 cm, croccante, con sapore dolce.					Composizione media per 100g di parte edibile - Parte edibile: 95% - Acqua (g): 91,6 - Proteine (g): 1,1 - Lipidi (g): 0,2 - Zuccheri solubili (g): 7,6 - Fibra totale (g): 3,1 - Energia (Kcal): 35 FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)				

POMODORINO PRONTO ALL'USO PRODUZIONE INTEGRATA									
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: POMODORO		Il prodotto viene coltivato dai soci produttori delle Aziende partecipanti al Progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Sicilia e Sardegna.					
		Tipologia/Varietà: CILIEGINO, DATTERINO							
		Origine: ITALIA							
		Categoria: I ^a							
		Disponibilità: SETTEMBRE - LUGLIO							
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Monodose			Imballaggio primario		Cestini riciclabili floppati/coperchio o flow-pack riciclabile		
Peso porzione (alunno)		150 grammi			Imballaggio secondario		Cassette in cartone riciclabile		
Varietà/Tipologia					Caratteristiche				
CILIEGINO (CHERRY): frutti molto compatti, di piccole dimensioni, di forma sferica. I frutti sono solitamente riuniti in grappoli ed hanno colore rosso brillante. Pola soda e di buon sapore.					Composizione media per 100g di parte edibile - Parte edibile: 100% - Acqua (g): 94 - Proteine (g): 1,0 - Lipidi (g): 0,2 - Zuccheri solubili (g): 3,5 - Fibra totale (g): 2,0 - Energia (Kcal): 79 FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)				