



CIPOLLA BIOLOGICA

Denominazione: Cipolla
Varietà botanica: Allim Cepa

Caratteristiche generali:

E' un bulbo di una pianta erbacea coltivata in Babilonia più di 400 anni fa.
E' utilizzata come aromatizzante nei condimenti ma anche come verdura per il consumo diretto, sia cotta che cruda.

Varietà e pezzature: Esistono moltissime varietà di cipolle : bianche, giallo-dorate, rosse, sferiche o ovali. Le più pregiate sono quelle di tropea, rosse e dolci, adatte per consumo a crudo, sott' aceto o sott'olio. Devono essere sane, intere, turgide, pulite, senza danni provocati dal gelo, da insetti o parassiti, senza odore e/o sapore estranei. La pezzatura è determinata dal diametro della sezione normale all' asse del bulbo.

Mesi di raccolta: Grazie alle coltivazioni estere le cipolle sono presenti nel mercato per tutto l' anno.

Classificazione: Prima e seconda.
Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, con bulbo compatto e non germogliate, senza rigonfiamenti e ciuffo radicale. Possono avere leggere macchie sulla buccia fino ad 1/5 della superficie del bulbo.

Imballo: Si presentano in cassettoni rinfusa, in rete.

Etichettatura: Nell' etichetta che accompagna il prodotto sono visibili le seguenti indicazioni:
1) Denominazione del prodotto
2) Categoria
3) Paese di origine
4) Nominativo e indirizzo dell' azienda o dello stabilimento di produzione
5) Specifica prodotto di origine biologica

Tipologia di prodotto : Prodotto alimentare deteriorabile.

Data di emissione: 30/10/2012

Il Responsabile dell'Autocontrollo
Susanna Greguolo