



Carlevari[®]
Ingrosso prodotti ortofrutticoli convenzionali e biologici

Mod. D 72-01 rev. n° 0
SCHEDA TECNICA

BIO INSALATA BRASILIANA

Tipologia: **Verdura**

Categoria: **Seconda**

Provenienza: **provenienza varia nazionale ed estera**

DESCRIZIONE

Il suo cappuccio è moderatamente grande e sodo. Le foglie di colore verde chiaro hanno nervature a ventaglio molto evidenti. È una varietà che resiste molto bene alle basse temperature e ai trasporti.

TOLLERANZA

Sono tollerati un solo grumolo ben formato
10% su qualità e calibro

CALIBRO

Calibro: **Peso min.200 gr** Diametro: mm Calibro: Diametro: mm Calibro: Diametro: mm

CONFEZIONAMENTO e CONSERVAZIONE

Imballo e/o confezione: Padella in legno o in plastica o in cartone

Etichettatura: Originale (varietà o tipo, la dicitura "prodotto biologico", il nome dell'O.d.C., estremi dell'autorizzazione Ministeriale all'O.d.C., il codice attribuito dall'O.d.C.)

Nostra temperatura di conservazione: +2 - +5 °C

Umidità relativa: 90 %UR

Temperatura consigliata fino all'utilizzo: +8 -+10 °C

CARATTERISTICHE FISICHE

intera, sana, pulita, turgida, aspetto fresco, non prefiorita, esente da: parassiti, danni da parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA (*)

per 100 g di prodotto edibile

(data la tipologia del prodotto, tali valori vanno considerati medi e quindi passibili di un 10% di variabilità)

Contenuto in acqua: **94,8 %**

Proteine: **1,2 %**

Grassi: **0,2 %**

Carboidrati: **2,3 %**

Calorie: **13 cal**

Indicato per ():** cardiopatia, arteriosclerosi, ipertensione, malattie del fegato, diabete, obesità, uricemia, anemia

(*) in riferimento alla tabella di composizione degli alimenti INRAN modificata

(**) in riferimento al testo "PRONTUARIO DI DIETETICA" di G. Vanzetti e G. Sollazzo, modificata

Scheda stilata da: **Borsato Elena (CQ)**

Approvata da: **Carlevari Nicola Andrea (AQ)**

Data Ultima Revisione: 1.07.09

Tutti i diritti del presente Schedario Tecnico sono riservati. Nessuna parte può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo senza il permesso scritto della Direzione. Ogni abuso verrà perseguito ai sensi di legge.



Carlevari[®]
Ingrosso prodotti ortofrutticoli convenzionali e biologici

Mod. D 72-01 rev. n° 0
SCHEMA TECNICA

BIO INSALATA MILANO

Tipologia: **Verdura**

Categoria: **Seconda**

Provenienza: **provenienza varia nazionale**

DESCRIZIONE

E' una varietà a cespo eretto, con foglie grandi, carnose e molto resistenti, avvolte su sé stesse, di colore chiaro. Il cespo è allungato, ben serrato, consistente ed imbiancato, verde alle estremità.

TOLLERANZA

Sono tollerati un solo grumolo ben formato
10% su qualità e calibro

CALIBRO

Calibro: **Peso min.100 gr** Diametro: mm Calibro: Diametro: mm Calibro: Diametro: mm

CONFEZIONAMENTO e CONSERVAZIONE

Imballo e/o confezione: Padella in legno o in plastica

Etichettatura: Originale (varietà o tipo, la dicitura "prodotto biologico", il nome dell'O.d.C., estremi dell'autorizzazione Ministeriale all'O.d.C., il codice attribuito dall'O.d.C.)

Nostra temperatura di conservazione: **+2 - +5 °C**

Umidità relativa: **90 %UR**

Temperatura consigliata fino all'utilizzo: **+8 -+10 °C**

CARATTERISTICHE FISICHE

intera, sana, pulita, turgida, aspetto fresco, non prefiorita, esente da: parassiti, danni da parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA (*)

per 100 g di prodotto edibile

(data la tipologia del prodotto, tali valori vanno considerati medi e quindi passibili di un 10% di variabilità)

Contenuto in acqua: **94,8 %**

Proteine: **1,2 %**

Grassi: **0,2 %**

Carboidrati: **2,3 %**

Calorie: **13 cal**

Indicato per (**): **cardiopatia, arteriosclerosi, ipertensione, malattie del fegato, diabete, obesità, uricemia, anemia**

(*) in riferimento alla tabella di composizione degli alimenti INRAN modificata

(**) in riferimento al testo "PRONTUARIO DI DIETETICA" di G. Vanzetti e G. Sollazzo, modificata

Scheda stilata da: **Borsato Elena (CQ)**

Approvata da: **Carlevari Nicola Andrea (AQ)**

Data Ultima Revisione: 1.07.09

Tutti i diritti del presente Schedario Tecnico sono riservati. Nessuna parte può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo senza il permesso scritto della Direzione. Ogni abuso verrà perseguito ai sensi di legge.



Carlevari[®]
Ingrosso prodotti ortofrutticoli convenzionali e biologici

Mod. D 72-01 rev. n° 0
SCHEDA TECNICA

BIO LATTUGA

Tipologia: **Verdura**

Categoria: **Seconda**

Provenienza: **provenienza varia nazionale ed estera**

DESCRIZIONE

Ha il cespo di media mole e perfettamente chiuso, avvolto da poche foglie esterne di forma rotonda, ondulate, a continuo, con nervature poco pronunciate, di colore verde chiaro con leggerissime sfumature rosse. Il cappuccio è di colore verde-giallognolo per la varietà cappuccia o le foglie arricciate per la varietà gentile

TOLLERANZA

Sono tollerati un solo grumolo ben formato
10% su qualità e calibro

CALIBRO

Calibro: **Peso min. 100 gr** Diametro: mm Calibro: Diametro: mm Calibro: Diametro: mm

CONFEZIONAMENTO e CONSERVAZIONE

Imballo e/o confezione: Cassetta in legno o in plastica o cartone

Etichettatura: Originale (varietà o tipo, la dicitura "prodotto biologico", il nome dell'O.d.C., estremi dell'autorizzazione Ministeriale all'O.d.C., il codice attribuito dall'O.d.C.)

Nostra temperatura di conservazione: +2 - +5 °C

Umidità relativa: 90 %UR

Temperatura consigliata fino all'utilizzo: +8 -+10 °C

CARATTERISTICHE FISICHE

intera, sana, pulita, turgida, aspetto fresco, non prefiorita, esente da: parassiti, danni da parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA (*)

per 100 g di prodotto edibile

(data la tipologia del prodotto, tali valori vanno considerati medi e quindi passibili di un 10% di variabilità)

Contenuto in acqua: **94,8 %**

Proteine: **1,2 %**

Grassi: **0,2 %**

Carboidrati: **2,3 %**

Calorie: **15 cal**

Indicato per (): cardiopatia, arteriosclerosi, ipertensione, malattie del fegato, diabete, obesità, uricemia, anemia**

(*) in riferimento alla tabella di composizione degli alimenti INRAN modificata

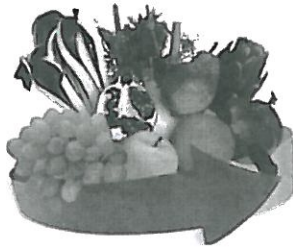
(**) in riferimento al testo "PRONTUARIO DI DIETETICA" di G. Vanzetti e G. Sollazzo, modificata

Scheda stilata da: **Borsato Elena (CQ)**

Approvata da: **Carlevari Nicola Andrea (AQ)**

Data Ultima Revisione: 1.07.09

Tutti i diritti del presente Schedario Tecnico sono riservati. Nessuna parte può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo senza il permesso scritto della Direzione. Ogni abuso verrà perseguito ai sensi di legge.



Carlevari[®]
Ingrosso prodotti ortofrutticoli convenzionali e biologici

Mod. D 72-01 rev. n° 0
SCHEMA TECNICA

BIO LATTUGA ROMANA

Tipologia: **Verdura**

Categoria: **Seconda**

Provenienza: **provenienza varia nazionale**

DESCRIZIONE

E' una varietà a cespo voluminoso ed a portamento eretto, con foglie esterne di forma ovale-allungata e a bordo continuo; la pagina fogliare è leggermente bollosa, provvista di nervature molto pronunciate e di colore verde-giallognolo. Il cappuccio è allungato, poco serrato, poco consistente ed internamente giallognolo.

TOLLERANZA

Sono tollerati un solo grumolo ben formato
10% su qualità e calibro

CALIBRO

Calibro: **Peso min. 100 gr** Diametro: mm Calibro: Diametro: mm Calibro: Diametro: mm

CONFEZIONAMENTO e CONSERVAZIONE

Imballo e/o confezione: Cassetta in legno o in plastica o in cartone

Etichettatura: Originale (varietà o tipo, la dicitura "prodotto biologico", il nome dell'O.d.C., estremi dell'autorizzazione Ministeriale all'O.d.C., il codice attribuito dall'O.d.C.)

Nostra temperatura di conservazione: +2 - +5 °C

Umidità relativa: 90 %UR

Temperatura consigliata fino all'utilizzo: +8 -+10 °C

CARATTERISTICHE FISICHE

intera, sana, pulita, turgida, aspetto fresco, non prefiorita, esente da: parassiti, danni da parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA (*)

per 100 g di prodotto edibile

(data la tipologia del prodotto, tali valori vanno considerati medi e quindi passibili di un 10% di variabilità)

Contenuto in acqua: **94,8 %**

Proteine: **1,2 %**

Grassi: **0,2 %**

Carboidrati: **2,3 %**

Calorie: **15 cal**

Indicato per (): cardiopatia, arteriosclerosi, ipertensione, malattie del fegato, diabete, obesità, uricemia, anemia**

(*) in riferimento alla tabella di composizione degli alimenti INRAN modificata

(**) in riferimento al testo "PRONTUARIO DI DIETETICA" di G. Vanzetti e G. Sollazzo, modificata

Scheda stilata da: **Borsato Elena (CQ)**

Approvata da: **Carlevari Nicola Andrea (AQ)**

Data Ultima Revisione: 1.07.09

Tutti i diritti del presente Schedario Tecnico sono riservati. Nessuna parte può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo senza il permesso scritto della Direzione. Ogni abuso verrà perseguito ai sensi di legge.