



LEONARDOS S.r.l.



CESTINO DELLA FRUTTA - KIWI

<p>Metodo di coltivazione e certificazione</p>	<p>Certificazione BIO</p>		
<p>Caratteristiche generali</p>	<p>I kiwi da distribuire saranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interi ; - sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); - esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo; - esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate; <ul style="list-style-type: none"> - puliti (privi di sostanze estranee visibili - esenti da parassiti; - privi di umidità esterna anormale; - privi di odore e/o sapore estranei; - Limiti Massimi Residuali come per legge 		
<p>Origine del prodotto</p>	<p>Italia</p>	<p>Etichettatura</p>	
<p>Modalità tecniche di lavorazione e modalità di distribuzione.</p>	<p>Il prodotto sarà distribuito in modalità intero tal quale per il consumo in famiglia .</p>		<p>Contenuto in grammi, nome ed indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento, data di confezionamento, lotto per la tracciabilità del prodotto, altre informazioni richieste da bando, data di scadenza, logo del progetto "Frutta e Verdura nelle scuole"</p>
<p>Modalità di confezionamento</p>	<p>Le porzioni saranno consegnate in cestino od idoneo supporto utile al trasporto a casa de prodotto non consumato dall'alunno in classe.</p>		
<p>Classificazione merceologica</p>	<p>Extra o 1ª categoria.</p>		<p>Controllo grado maturazione</p> <p>Parametri medi ottimali per il consumo $\geq 10-12(*)$ gradi Brix (rilevato mediante rifrattometro) (*):Importante: I gradi brix riportati possono oscillare in base alla varietà somministrata</p>
<p>Disponibilità del prodotto</p>	<p>Novembre - Aprile</p>		