

CIPOLLA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori per 100 gr. di prodotto crudo

• Calorie:	26 kcal
• Grassi:	0,1 g
• Carboidrati:	5,7 g
• Proteine:	1,1 g
• Fibre:	1 g
• Acqua:	92,1 g



La cipolla appartiene alla Famiglia delle Liliaceae, è una specie erbacea bulbosa biennale o triennale con un apparato radicale fascicolato che può raggiungere anche il metro e mezzo di altezza.

Il bulbo è formato da molte squame ricche di sostanze di riserva. All'esterno è ricoperta da una membrana molto sottile. Le foglie sono affusolate e molto appuntite e di forma cilindrica. Dalla semina del bulbo al raccolto passano circa quattro mesi.

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

> **DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:** Allium cepa

> **VARIETA:** Meranto, Utrero, Density, Gunnison, Countach (rossa), Red Match (rossa)

> **LAVORAZIONE E IMBALLI:** Sacco rete kg. 0,5 - kg. 1,5 - kg. 2,5 - kg. 5 - kg. 10 rinfusa in cassa kg. 10

> **UTILIZZO ALIMENTARE:** Tritata o affettata si utilizza nei soffritti o nelle salse, ma è ottima anche al vapore, al gratin e frita. Cruda si consuma nelle insalate o per farcire la pizza. Il sapore della cipolla cruda si può attenuare sbollentandola per pochi minuti o mettendola a bagno in acqua fredda.

> **PROPRIETÀ BENEFICHE:** La cipolla viene utilizzata nella cura dell'ipertensione, per problemi all'apparato urinario (infezioni), ha proprietà diuretiche e depurative. Grazie alle sue proprietà antibatteriche è molto utile nella cura delle infiammazioni alle vie respiratorie e delle influenze in generale. Una dieta ricca di cipolle può essere in grado di proteggere dall'infarto acuto del miocardio, dunque ridurre il rischio di attacco cardiaco. Ha la proprietà ipocolesterolemizzanti con abbassamento dei trigliceridi e dei lipidi del sangue. Molte delle sue proprietà benefiche si perdono con la cottura per cui, se tollerata, andrebbe consumata cruda, nelle insalate.

> **SOSTANZE CONTENUTE:** La cipolla contiene il 92,1% di acqua, l'1% di proteine, lo 0,1% di lipidi, il 5,7% di glucidi, l'1,1% di fibra. Ogni 100 grammi di parte edibile apportano 140 mg di potassio, 35 mg di fosforo, 25 mg di calcio, 26 kcal e 109 kj.

FINOCCHIO



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori per 100 gr. di prodotto crudo

• Calorie:	9 kcal
• Grassi:	0,2 g
• Carboidrati:	1 g
• Proteine:	1,2 g
• Fibre:	2,2 g
• Acqua:	93,2 g



Piante erbacea perenne delle Ombrellifere che raggiunge i 70-80 cm di altezza. Presenta radice a fittone, foglie costituite da una parte basale carnosa e da una parte apicale tubolare da cui si dipartono segmenti filiformi. I fiori di colore giallo sono riuniti in ombrelle, prive di brattee. I frutti sono acheni di sapore piccante utilizzati come aromatizzanti.

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

> **DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:** *Foeniculum vulgare*

> **VARIETA:** Orbit, Aurelio, Tiziano

> **LAVORAZIONE E IMBALLI:** Vassoio kg. 1 - busta kg. 1 - cassetta plastica o legno

> **UTILIZZO ALIMENTARE:** Di questo ortaggio si consumano le parti basali carnose delle foglie, che formano una massa compatta alla base della pianta. Viene consumato sia crudo in insalata o in pinzimonio con olio, sale e pepe, che cotto, lessato o gratinato. Le foglioline verdi, tritate finemente, si possono gustare in insalata e usare per condire risotti e minestre. I semi vengono invece utilizzati come spezie per insaporire varie pietanze.

> **PROPRIETA BENEFICHE:** il finocchio contiene fibre sazianti e stimolanti delle funzioni intestinali, acqua e potassio dall'effetto diuretico e disintossicante, sostanze aromatiche digestive e capaci di soddisfare il palato con il loro piacevole gusto. Nel suo olio essenziale, principale responsabile dell'aroma, ci sono sostanze dall'effetto simile a quello di alcuni ormoni, per la precisione degli estrogeni. Per questo i finocchi contribuiscono a riequilibrare molte funzioni dell'organismo femminile da essi regolate, come il ciclo mestruale e l'allattamento. L'uso tradizionale del finocchio per aumentare il latte nelle donne che hanno appena partorito deriva proprio dalla presenza di fitoestrogeni che sono alla base di questa sua proprietà galattogena. I fitoestrogeni, inoltre, proteggono anche il seno dall'attacco di eccesso di estrogeni che possono essere cancerogeni.

> **SOSTANZE CONTENUTE:** Il finocchio contiene fibre sazianti e stimolanti delle funzioni intestinali, acqua e potassio dall'effetto diuretico e disintossicante, sostanze aromatiche digestive e capaci di soddisfare il palato con il loro piacevole gusto. E composto per il 90% circa da acqua, l'1, 24 % da proteine, il 3 % da fibre, l'1 % da ceneri e da 7,9 % da carboidrati; i minerali presenti sono il potassio (in buone quantità), il calcio, il fosforo, il sodio, il magnesio, il ferro, lo zinco, il manganese ed il selenio.

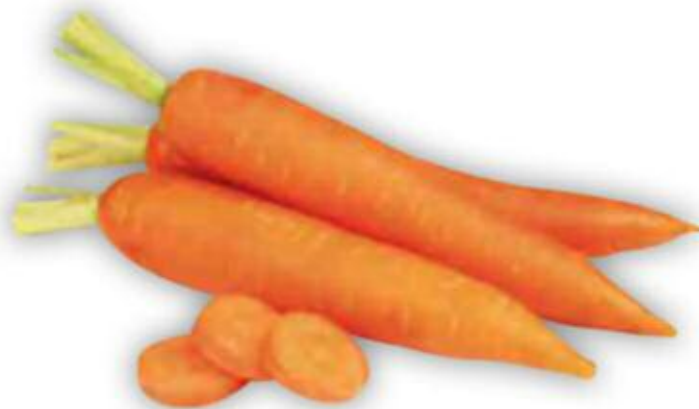
CAROTA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori per 100 gr. di prodotto crudo

• Calorie:	35 kcal
• Grassi:	0,24 g
• Carboidrati:	7,6 g
• Proteine:	1,1 g
• Fibre:	3,1 g
• Acqua:	91,6 g



La carota è una pianta erbacea della famiglia delle Ombrellifere, che cresce sia allo stato selvatico var. *typicus*, con radice dura e non commestibile, che per coltivazione, var. *sativus*. È una pianta biennale con la tipica radice a fittone carnosa ed ingrossata.

Nel primo anno genera solo le foglie basali, nel secondo, se non utilizzata, si sviluppa il fusto centrale. Le foglie presentano segmenti dentati. Presenta fiori in gruppi, a gruppi bianchi o rosati, con un fiore centrale viola scuro, da cui si originano i frutti, dei diacheni oblungi.

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

> **DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:** *Daucus carota*.

> **VARIETA:** Maestro, Prestò, Imperator.

> **LAVORAZIONE E IMBALLI:** Vassoio gr. 400 - vassoio gr. 500 - vassoio kg. 1 - vassoio gr 800 busta kg. 1 - rinfusa in cartone, legno o sacco kg. 10 - jumbo.

> **UTILIZZO ALIMENTARE:** Coltivata per le radici a fittone consumate sia crude sia cotte, sotto forma di succo, purea, sformato, minestra, o in dolci. Le varietà coltivate hanno radici carnose di forma variabile e di colore bianco, arancio o rosso, ma anche giallo o bruno.

> **PROPRIETÀ BENEFICHE:** Contiene diversi principi attivi tra cui il carotene sostanza trasformata dal nostro organismo in vitamina A, necessaria per la corretta crescita e riparazione dei tessuti corporei. Aiuta a proteggere le mucose della bocca, del naso, della gola e dei polmoni, riducendo così la suscettibilità alle infezioni; protegge contro gli agenti inquinanti (azione antiossidante verso i radicali liberi); contrasta la cecità notturna e la vista debole, e aiuta nella formazione di ossa e denti. La carota contiene anche altre vitamine del gruppo B, PP, D ed altri principi utili tra cui il glutatione, antiossidante naturale. Stimola il funzionamento della tiroide ed il suo succo è molto utile in caso di ulcera gastroduodenale e coliti ulcerose. L'acqua di cottura, ricca di zolfo, è ottima per la cura degli eczemi e delle infiammazioni in genere. Infatti ha proprietà antinfiammatorie per le vie respiratorie, per le vie urinarie oltre che per lo stomaco e l'intestino.

> **SOSTANZE CONTENUTE:** Contiene il 90,5 % di acqua, il 3,2% di proteine, lo 0,2% di grassi, il 2,4% di fibra alimentare, il 2,7% di glucidi disponibili, 350 mg di potassio, 69 mg di fosforo, 44 mg di calcio, 8 mg di sodio, 59 mg di vitamina C.

CAVOLFIORE



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori per 100 gr. di prodotto crudo

• Calorie:	25 kcal
• Grassi:	0,28 g
• Carboidrati:	2,7 g
• Proteine:	3,2 g
• Fibre:	2,4 g
• Acqua:	90,5 g



Fa parte della famiglia delle crucifere le piante sono dette anche Brassicacee. Sono erbe, di rado arbusti, con foglie sparse e infiorescenze in grappoli. Il fiore ha quattro petali disposto a croce con quattro stami interni lunghi e due esterni più corti. Il frutto, secco, detto siliqua, si apre in due valve e contiene più semi attaccati ad un setto mediano che sta fra le valve stesse.

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

> **DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:** Brassica oleracea.

> **UTILIZZO ALIMENTARE:** Il cavolfiore può essere aggiunto in dosi abbondanti a zuppe, stufati, minestrone, ovviamente senza grassi animali. Un altro modo di consumare il cavolfiore durante la dieta è di marinarlo, un metodo veloce e gustoso di preparare questa ottima. I metodi di marinatura sono svariati, alla cinese con salsa di soia, oppure con cumino e pomodoro, infine immerso in una marinata di olio, basilico ed origano.

> **PROPRIETÀ BENEFICHE:** È un alimento prezioso per i principi nutritivi in esso contenuti come: potassio, calcio, fosforo, ferro, acido folico, vitamina C. Contiene, inoltre principi attivi anticancro, antibatterici, antinfiammatori, antiossidanti, antiscorbuto. Si rileva depurativo, antimineralizzante e favorisce la rigenerazione dei tessuti ed è particolarmente indicato in caso di diabete perché le sue proprietà contribuiscono a controllare i livelli di zuccheri nel sangue.

> **SOSTANZE CONTENUTE:** Nel cavolfiore sono presenti ottimi livelli di potassio, inoltre è molto ricco di acido fenolico, minerali, fibre, calcio, ferro, fosforo e vitamina C.

INVIDIA RICCIA SCAROLA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori per 100 gr. di prodotto crudo

• Calorie:	16 kcal
• Grassi:	0,73 g
• Carboidrati:	2,7 g
• Proteine:	0,9 g
• Fibre:	1,6 g
• Acqua:	93 g



Le indivie sono piante erbacee biennali appartenenti alla Famiglia delle Composite che vengono coltivate a ciclo annuale e si dividono in due gruppi. La varietà a foglie ricce (var. crispum), profondamente frastagliate che formano un cespo compatto, viene detta insalata riccia mentre la varietà a foglie intere (var. latifolium), detta anche scarola, ha foglie larghe che si ripiegano verso il germoglio centrale. Le numerose varietà coltivate si differenziano per la dimensione del cespo, la precocità e la rusticità.

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

> **DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:** *Chicorium endivia crispum* - *Chicorium endivia latifolium*.

> **VARIETA:** Ascari, Davos, Myrna, Parmarce, Tarquinis, Bomber.

> **LAVORAZIONE E IMBALLI:** Cassetta plastica.

> **UTILIZZO ALIMENTARE:** La parte edibile è costituita dalle foglie. Hanno un sapore leggermente amarognolo. Viene consumata cruda in insalata da sola o mista ad altre verdure. Si consuma anche cotta, soprattutto la scarola, bollita, alla griglia o gratinata nel forno.

> **PROPRIETA BENEFICHE:** Le indivie sono ricche di vitamina K che ha la funzione di aiutare il sangue a coagulare grazie alla produzione di protrombina, previene le emorragie, aiuta a proteggere le ossa dalle fratture, aiuta a prevenire la perdita ossea, la calcificazione delle arterie, fornisce protezione e prevenzione contro il cancro al fegato e alla prostata. Inoltre le indivie contengono molte vitamine essenziali del gruppo B importanti in quanto richieste dal nostro corpo da fonti esterne in quanto non in grado di produrle da solo.

> **SOSTANZE CONTENUTE:** Come tutte le insalate ha un bassissimo contenuto calorico. Contiene β -carotene, calcio e ferro. Presenta un elevato contenuto di acqua (93%) e il 69% di parte edibile, con 0,9 g di proteine, pochi grassi (0,3%) e il 2,7% di glucidi, con l'1,6% di fibra. È poco energetica (16 kcal o 67 kJ) con 380 mg di potassio, 93 mg di calcio, 31 mg di fosforo, 10 mg di sodio, 35 mg di Vitamina C per ogni 100 g di parte edibile.

LATTUGA ROMANA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori per 100 gr. di prodotto crudo

• Calorie:	19 kcal
• Grassi:	0,73 g
• Carboidrati:	2,2 g
• Proteine:	1,8 g
• Fibre:	1,5 g
• Acqua:	94,3 g



La lattuga romana appartiene alla famiglia botanica delle Composite, presenta cespo voluminoso a portamento eretto, di forma ovale con ampie foglie allungate a margine liscio, di colore verde scuro, con costolatura non molto pronunciata, leggermente bollose, sovrapposte in modo serrato e compatto attorno a un cuore poco chiuso.

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

> **DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:** Lactuca sativa.

> **VARIETA:** Bioda da estate, Verde degli ortolani.

> **LAVORAZIONE E IMBALLI:** Cassetta plastica o legno.

> **UTILIZZO ALIMENTARE:** Viene generalmente consumata cruda ma può anche essere cotta e cucinata in diversi modi.

> **PROPRIETA BENEFICHE:** Contiene una buona concentrazione di ferro utile per chi soffre di anemia. Insostituibile, inoltre, per chi ha problemi di transito intestinale e stitichezza. È indicata nelle diete dei diabetici. Un'insalata con lattuga e mela è un potente sonnifero dal gran potere sedativo e tranquillizzante, calma i nervi e allevia le palpitazioni; molto utile per chi soffre di insonnia.

> **SOSTANZE CONTENUTE:** La lattuga è ricca di betacarotene (precursore della vitamina A; presente nelle carote ma in quantità ancora maggiori in alcuni vegetali), pectine e moltissime vitamine (A, E, C, B1, B2 e B3). Ha un basso valore calorico (19 kcal e 79 kj e in contenuto scarso di proteine (1,5-1,8%), grassi (0,2-0,4%) e glucidi (2,2-2,4%).

LATTUGA TROCADERO



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori per 100 gr. di prodotto crudo

• Calorie:	19 kcal
• Grassi:	0,73 g
• Carboidrati:	3 g
• Proteine:	1,5 g
• Fibre:	1,3 g
• Acqua:	92,2 g



La lattuga trocadero appartiene alla famiglia botanica delle Composite, presenta cespi di forma tondeggiante, costituiti da foglie rotonde, grandi, a superficie increspata, a margine liscio, che si sovrappongono le une sulle altre, chiudendosi intorno ad un cuore centrale, di colore verde chiaro.

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

> **DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:** Lactuga sativa.

> **VARIETA:** Bioda da estate, Verde degli ortolani.

> **LAVORAZIONE E IMBALLI:** Cassetta plastica o legno.

> **UTILIZZO ALIMENTARE:** Viene generalmente consumata cruda ma può anche essere cotta e cucinata in diversi modi.

> **PROPRIETA BENEFICHE:** Contiene una buona concentrazione di ferro utile per chi soffre di anemia. Insostituibile, inoltre, per chi ha problemi di transito intestinale e stitichezza. È indicata nelle diete dei diabetici. Un'insalata con lattuga e mela è un potente sonnifero dal gran potere sedativo e tranquillizzante, calma i nervi e allevia le palpitazioni; molto utile per chi soffre di insonnia.

> **SOSTANZE CONTENUTE:** Apporta vitamine A, B, C e D e sali minerali tra i quali potassio (250-500 mg), calcio (45-53 mg) e fosforo (25-30 mg). È povera di sodio (7-9 mg) e ferro(0,8-1,2 mg)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori per 100 gr. di prodotto crudo

• Calorie:	148 kcal
• Grassi:	0,09 g
• Carboidrati:	25,7 g
• Proteine:	2,9 g
• Fibre:	1,8 g
• Acqua:	65 g



Pianta perenne delle Solanacee provvista di fusti sotterranei globosi, tuberì, da cui si originano gemme, dette volgarmente occhi, che servono per la riproduzione della pianta. Il sistema radicale è ramificato ma superficiale. Presenta una parte aerea costituita da un fusto grigio-verde alto 50-100 cm da cui si dipartono le foglie di colore verde brillante, irregolarmente pennate, con la pagina inferiore ricoperta da fine peluria. I fiori di colore bianco, rosato violetto formano dei corimbi; i frutti sono delle bacche rotondeggianti, giallo-bruni che contengono piccoli semi.

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

> **DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:** Solanum tuberosum.

> **VARIETA:** Agata, Agria, Melody, Jelly, Almera, Laura (rossa).

> **LAVORAZIONE E IMBALLI:** Sacco rete kg. 1,0 - kg. 1,5 - kg. 2,5 - kg. 5 - kg. 10 - rinfusa in cassa kg. 10 - vertbag kg. 2,5 - busta plastica kg. 2,5 - kg.5.

> **UTILIZZO ALIMENTARE:** La parte edibile è costituita dai tuberì che vanno conservati in un luogo buio, poiché la luce fa germogliare gli occhi e stimola la formazione di solanina. Ne esistono diverse varietà, a polpa gialla o bianca, a buccia rossa, precoci o tardive. Si cucinano intere lesse, cotte al cartoccio o al forno, o affettate in padella o fritte. Quelle a pasta bianca, più farinose, sono adatte alla preparazione di gnocchi, puré, soufflé e pasticci. Le patate novelle a buccia sottile vengono raccolte a maturazione incompleta e vanno consumate bollite con la buccia.

> **PROPRIETÀ BENEFICHE:** Ricche di acqua, le patate presentano un elevato contenuto di carboidrati, presenti principalmente sotto forma di amidi. Si tratta fondamentalmente di carboidrati ad elevato indice glicemico, dunque è ipotizzabile che il loro consumo porti all'aumento della resistenza all'insulina e all'incremento del rischio di diabete di tipo 2. La patata è un'ottima fonte non solo di vitamine (soprattutto C e B5), ma anche di minerali (calcio, ferro, potassio, manganese e selenio). In particolare, una quantità significativa di potassio è essenziale nella trasmissione degli impulsi nervosi e nelle funzioni muscolari. La combinazione del potassio con il basso contenuto di sodio, rende le patate un alimento ideale per coloro che abbiano intenzione di regolare la loro pressione sanguigna.

> **SOSTANZE CONTENUTE:** Ha un elevato contenuto di amido e un discreto contenuto in proteine e sali minerali: potassio, ferro, fosforo, calcio, manganese, sodio, rame e zolfo. Le vitamine presenti, B1, B2, B6, C, tendono a diminuire con la conservazione. Le patate che germogliano tendono a inverdire e concentrare un alcaloide velenoso, la solanina, intorno alle gemme e sotto la buccia, e pertanto devono essere sbucciate in profondità o meglio eliminate.

RADICCHIO TONDO



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori per 100 gr. di prodotto crudo

• Calorie:	13 kcal
• Grassi:	0,22 g
• Carboidrati:	1,6 g
• Proteine:	1,4 g
• Fibre:	3 g
• Acqua:	94 g



Il radicchio fa parte della famiglia delle cicorie, infatti viene chiamato anche cicoria rossa. La classificazione dei radicchi viene fatta in base alla forma e al colore dell'ortaggio rosso, variegato e bianco. Le origini del noto "fiore d'inverno" non sono del tutto chiare. Tuttavia molti sostengono che questa verdura abbia origini orientali.

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

> **DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:** Cichorium intubus

> **VARIETA:** Leonardo, Indigo, Caspio

> **LAVORAZIONE E IMBALLI:** Cassetta plastica - cassetta polistirolo - vassoio

> **UTILIZZO ALIMENTARE:** Li consumano le foglie che vengono commercializzate in cespi. Il cespo di pezzatura medio grande, ben chiuso, corredato da modeste porzioni di radice, foglie caratterizzate da una nervatura principale di colore unicamente bianco che si dirama in molte piccole penninervie nel rosso intenso del lembo fogliare notevolmente sviluppato, foglie di sapore dolce o leggermente amarognolo e di consistenza croccante, peso del grumolo da duecento a quattrocentocinquanta grammi. Le foglie consistenza croccante e delicato sapore amarognolo. Il radicchio rosso di Chioggia si consuma crudo in insalata ma anche cotto, alla griglia o saltato in padella o come ingrediente di numerose preparazioni anche elaborate.

> **PROPRIETÀ BENEFICHE:** Il radicchio, grazie alle sue proprietà depurative, favorisce la digestione e la motilità intestinale. È consigliato in particolar modo a chi ha problemi legati all'obesità, al diabete, all'insonnia e per chi soffre di reumatismi, di artrite e malattie della pelle. In cosmesi, il succo viene utilizzato nei preparati per la pelle irritata.

> **SOSTANZE CONTENUTE:** La composizione nutrizionale del radicchio presenta, acqua al 94%, fibre, vitamine B, C e K, tracce di zuccheri e tra i sali minerali troviamo: calcio, ferro, potassio, sodio, fosforo, magnesio e rame.

IV Gamma - CAROTA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g di parte edibile

• Parte edibile:	100%
• 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: www.inran.it

Provenienza: Abruzzo - Lazio

Varietà: Dordogne, Maestro,

Presto, Concerto

Disponibilità: Gennaio - Dicembre

Produttori: Aziende Associate alla O.P.

Apofruit + Fornitori qualificati



STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

• **CAROTA CUBETTO** - mm 10x10, 13x13, 20x20 - Confezionamento in buste da Kg: 5,00

• **CAROTA JULIENNE**

Confezionamento in buste da Kg: 0,200 - 0,50 - 2,00

• **CAROTA PELATA**

Confezionamento in buste - sotto vuoto da Kg: 5,00

• **CAROTA RONDELLA**

Confezionamento sotto vuoto in buste da Kg: 5,00 - 7,50 - 10,00

• **CAROTA STICK**

Confezionamento sotto vuoto in buste da Kg: 5,00 - 7,50 - 10,00

ASPETTI GENERALI

• Approvvigionamento: aziende agricole certificate in conformità ai Disciplinari regionali di lotta integrata ed alle norme vigenti in materia di fitofarmaci, igiene e salute del consumatore

• Stabilimenti di confezionamento: prodotti confezionati in stabilimenti gestiti secondo i criteri HACCP

• Sintesi dei Controlli e delle Verifiche: verifiche ispettive presso le aziende agricole, in tutte le fasi di coltivazione, documentate su check list; controlli analitici, per la ricerca di contaminanti. Tali controlli sono eseguiti in base ad una programmazione annuale; le analisi, multiresiduali, sono commissionate a laboratori accreditati ISO17025 e QS

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Rispetto delle Norme di commercializzazione UNECE

• Fitofarmaci: Residui di fitofarmaci ammessi inferiori al 30% RMA

• Aspetti microbiologici: assenza di patogeni (reg Ce 1441/2007).

• Carica batterica mesofila: < 1000 ufc/g, lieviti < 10 ufc/g, muffe < 100 ufc/g.

• Nitrati: reg ce 1258/2011

• OGM: assenza

• Allergeni: non contiene sostanze allergeniche (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche ed integrazioni). Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sedano, solfiti

• Materiali di packaging: le schede tecniche dei materiali di packaging utilizzati, incluse dichiarazioni di idoneità alimentare, sono disponibili su richiesta

• Categoria: I[^] o superiore

• Conservazione: max 6 gg dalla data di confezionamento a 4°C

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a D.lgs 109/92 e successive modifiche ed integrazioni

Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento)

IV Gamma - PATATA



Patata cubetto



Patata stick



Patata pelata



Patata e fette



Patata spicchio

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g di parte edibile

• Parte edibile:	100%
• Acqua (g):	78,5
• Proteine (g):	2,1
• Lipidi (g):	1
• Zuccheri solubili (g):	0,4
• Fibra totale (g):	1,4
• Energia (Kcal):	85 (kJ 354)

Fonte: www.inran.it

Provenienza: Abruzzo - Lazio

Puglia - Emilia Romagna - Campania

Varietà: Agata, Agria, Jelly, Chopin,

Universa, Colomba, Fontane

Disponibilità: Gennaio - Dicembre

Produttori: Aziende Associate

+ Fornitori qualificati

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

PATATA CUBETTO - mm 10x10, 13x13, 20x20

Confezionamento sotto vuoto in buste da Kg: 5,00 - 7,50 - 10,00.

PATATA STICK

Confezionamento sotto vuoto in buste da Kg: 5,00 - 7,50 - 10,00.

PATATA PELATA O TONDELLO

Confezionamento sotto vuoto in buste da Kg: 5,00 - 7,50 - 10,00.

PATATA A FETTE

Confezionamento sotto vuoto in buste da Kg: 5,00 - 7,50 - 10,00.

PATATA SPICCHIO

Confezionamento sotto vuoto in buste da Kg: 5,00 - 7,50 - 10,00.

ASPETTI GENERALI

- **Approvvigionamento:** aziende agricole certificate in conformità ai Disciplinari regionali di lotta integrata ed alle norme vigenti in materia di fitofarmaci, igiene e salute del consumatore.
- **Stabilimenti di confezionamento:** prodotti confezionati in stabilimenti gestiti secondo i criteri HACCP.
- **Sintesi dei Controlli e delle Verifiche:** verifiche ispettive presso le aziende agricole, in tutte le fasi di coltivazione, documentate su check list; controlli analitici, per la ricerca di contaminanti. Tali controlli sono eseguiti in base ad una programmazione annuale; le analisi, multiresiduali, sono commissionate a laboratori accreditati ISO17025 e QS.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Rispetto delle Norme di commercializzazione UNECE

- **Fitofarmaci:** Residui di fitofarmaci ammessi inferiori al 30% RMA.
- **Aspetti microbiologici:** assenza di patogeni (reg Ce 1441/2007).
- **Nitrati:** reg ce 1258/2011.
- **OGM:** assenza.
- **Allergeni:** il prodotto contiene solfiti < 10 ppm. Non è presente ne transita sedano nello stabilimento di lavorazione.
- **Materiali di packaging:** le schede tecniche dei materiali di packaging utilizzati, incluse dichiarazioni di idoneità alimentare, sono disponibili su richiesta.
- **Conservazione:** shelf-life 7 giorni da conservare in frigorifero a temperature inferiori a +8°C.

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a Reg. CE 1169/11 e successive modifiche ed integrazioni.

Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento).

IV Gamma - FINOCCHIO



Finocchio spicchio



Finocchio flangè

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori per 100 gr. di prodotto crudo

• Calorie:	9 kcal
• Grassi:	0,2 g
• Carboidrati:	1 g
• Proteine:	1,2 g
• Fibre:	2,2 g
• Acqua:	93,2 g

Provenienza: Abruzzo - Lazio - Puglia

Varietà: Orbit - Aurelio - Tiziano

Disponibilità: Gennaio - Dicembre

Produttori: Aziende Associate

+ Fornitori qualificati

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

- FINOCCHIO SPICCHIO - 10 X 10 - Confezionamento in buste da Kg: 5,00.
- FINOCCHIO FLANGE' - 10 X 10 - Confezionamento in buste da Kg: 5,00.

DENOMINAZIONE SCIENTIFICA: Foeniculum vulgare.

VARIETÀ: Orbit, Aurelio, Tiziano.

LAVORAZIONE E IMBALLI: Vassoio kg. 1 - busta kg. 1 - cassetta plastica o legno.

• **UTILIZZO ALIMENTARE:** Di questo ortaggio si consumano le parti basali carnose delle foglie, che formano una massa compatta alla base della pianta. Viene consumato sia crudo in insalata o in pinzimonio con olio, sale e pepe, che cotto, lessato o gratinato. Le foglioline verdi, tritate finemente, si possono gustare in insalata e usare per condire risotti e minestre. I semi vengono invece utilizzati come spezie per insaporire varie pietanze.

• **PROPRIETÀ BENEFICHE:** Il finocchio contiene fibre sazianti e stimolanti delle funzioni intestinali, acqua e potassio dall'effetto diuretico e disintossicante, sostanze aromatiche digestive e capaci di soddisfare il palato con il loro piacevole gusto. Nel suo olio essenziale, principale responsabile dell'aroma, ci sono sostanze dall'effetto simile a quello di alcuni ormoni, per la precisione degli estrogeni. Per questo i finocchi contribuiscono a riequilibrare molte funzioni dell'organismo femminile da essi regolate, come il ciclo mestruale e l'allattamento.

L'uso tradizionale del finocchio per aumentare il latte nelle donne che hanno appena partorito deriva proprio dalla presenza di fitoestrogeni che sono alla base di questa sua proprietà galattogena. I fitoestrogeni, inoltre, proteggono anche il seno dall'attacco di eccesso di estrogeni che possono essere cancerogeni.

SOSTANZE CONTENUTE: Il finocchio contiene fibre sazianti e stimolanti delle funzioni intestinali, acqua e potassio dall'effetto diuretico e disintossicante, sostanze aromatiche digestive e capaci di soddisfare il palato con il loro piacevole gusto. È composto per il 90% circa da acqua, l'1, 24 % da proteine, il 3 % da fibre, l'1 % da ceneri e da 7,9 % da carboidrati; i minerali presenti sono il potassio (in buone quantità), il calcio, il fosforo, il sodio, il magnesio, il ferro, lo zinco, il manganese ed il selenio.

• **Allergeni:** non contiene sostanze allergeniche (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche ed integrazioni). Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sedano, solfiti.

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a D.lgs 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento).

IV Gamma - ZUCCHINA

Fonte: www.inran.it

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori per 100 gr. di prodotto crudo

• Calorie:	100 kcal
• Grassi:	93,6 g
• Carboidrati:	0,1g
• Proteine:	0,1 g
• Fibre:	1,2 g
• Acqua:	11 (KJ 44)

Provenienza: Abruzzo - Lazio - Puglia

Campania - Sicilia - Basilicata

Varietà: Velvia - Afrodite - Vitulia - Xsara

Disponibilità: Gennaio - Dicembre

Produttori: Aziende Associate

+ Fornitori qualificati



Zucchini cubetto



Zucchini rondella



Zucchini strisce

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

• ZUCCHINA CUBETTO - (mm 10x10, 13x13, 20x20)

Confezionamento sotto vuoto, in buste da Kg: 2,5 - 3,0 - 3,5 - 4,0 - 4,5 - 5,0 - 7,5 - 10,0.

• ZUCCHINA RONDELLA

Confezionamento sotto vuoto, in buste da Kg: 2,5 - 3,0 - 3,5 - 4,0 - 4,5 - 5,0 - 7,5 - 10,0.

• ZUCCHINA STRISCE

Confezionamento sotto vuoto, in buste da Kg: 2,5 - 3,0 - 3,5 - 4,0 - 4,5 - 5,0 - 7,5 - 10,0.

ASPETTI GENERALI

- Approvvigionamento: aziende agricole certificate in conformità ai Disciplinari regionali di lotta integrata ed alle norme vigenti in materia di fitofarmaci, igiene e salute del consumatore.
- Stabilimenti di confezionamento: prodotti confezionati in stabilimenti gestiti secondo i criteri HACCP.
- Sintesi dei Controlli e delle Verifiche: verifiche ispettive presso le aziende agricole, in tutte le fasi di coltivazione, documentate su check list; controlli analitici, per la ricerca di contaminanti. Tali controlli sono eseguiti in base ad una programmazione annuale; le analisi, multiresiduali, sono commissionate a laboratori accreditati ISO17025 e QS.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Rispetto delle Norme di commercializzazione UNECE

- Fitofarmaci: Residui di fitofarmaci ammessi inferiori al 30% RMA.
- Aspetti microbiologici: assenza di patogeni (reg Ce 1441/2007).
- Nitrati: reg ce 1258/2011.
- OGM: assenza.
- Allergeni: non contiene sostanze allergeniche (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche ed integrazioni). Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sedano, solfiti.
- Materiali di packaging: le schede tecniche dei materiali di packaging utilizzati, incluse dichiarazioni di idoneità alimentare, sono disponibili su richiesta.
- Conservazione: 4°C con shelf-life 7 giorni da conservare in frigorifero a temperature inferiore a +8°C.

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a Reg. CE 1169/11 e successive modifiche ed integrazioni.

Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento).

IV Gamma - SEDANO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g di parte edibile

• Parte edibile:	100%
• Acqua (g):	83,3
• Proteine (g):	2,3
• Lipidi (g):	0,2
• Zuccheri solubili (g):	2,2
• Fibra totale (g):	1,6
• Energia (Kcal):	20 (kj 84)

Fonte: www.inran.it



Sedano cubetto



Sedano a fette

Provenienza: Abruzzo - Puglia - Emilia

Romagna - Lazio

Varietà: Darklett - Phoenix

Disponibilità: Gennaio - Dicembre

Produttori: Aziende Associate alla O.P.

Apofruit + Fornitori qualificati

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

- **SEDANO CUBETTO** - mm 10x10, 13x13, 20x20

Confezionamento in buste da Kg: 5,00.

- **SEDANO A FETTE**

Confezionamento in buste da Kg: 5,00.

ASPETTI GENERALI

- Approvvigionamento: aziende agricole certificate in conformità ai Disciplinari regionali di lotta integrata ed alle norme vigenti in materia di fitofarmaci, igiene e salute del consumatore.
- Stabilimenti di confezionamento: prodotti confezionati in stabilimenti gestiti secondo i criteri HACCP.
- Sintesi dei Controlli e delle Verifiche: verifiche ispettive presso le aziende agricole, in tutte le fasi di coltivazione, documentate su check list; controlli analitici, per la ricerca di contaminanti. Tali controlli sono eseguiti in base ad una programmazione annuale; le analisi, multiresiduali, sono commissionate a laboratori accreditati ISO17025 e QS.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Rispetto delle Norme di commercializzazione UNECE

- Fitofarmaci: Residui di fitofarmaci ammessi inferiori al 30% RMA.
- Aspetti microbiologici: assenza di patogeni (reg Ce 1441/2007).
- Nitrati: reg ce 1258/2011.
- OGM: assenza.
- Materiali di packaging: le schede tecniche dei materiali di packaging utilizzati, incluse dichiarazioni di idoneità alimentare, sono disponibili su richiesta.
- Conservazione: shelf-life 7 giorni da conservare in frigorifero a temperature inferiori a +8°C.
- Allergeni: (direttiva 200/13/ CE s successive modifiche ed integrazioni) Contiene Sedano. Prodotto in uno stabilimento che utilizza solfiti.

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a Reg. CE 1169/11 e successive modifiche ed integrazioni.

Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento).

IV Gamma - CIPOLLA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g di parte edibile

• Parte edibile:	100%
• Acqua (g):	92,1
• Proteine (g):	1
• Lipidi (g):	0,1
• Zuccheri solubili (g):	5,7
• Fibra totale (g):	1,6
• Energia (Kcal):	26 (KJ 110)

Fonte: www.inran.it

Provenienza: Abruzzo - Lazio - Puglia

Emilia Romagna - Campania

Varietà: Elodie - Agostana - Crockett

Disponibilità: Gennaio - Dicembre

Produttori: Aziende Associate

+ Fornitori qualificati



Cipolla cubetto



Cipolla pelata

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

• CIPOLLA CUBETTO - mm 10x10, 13x13, 20x20

Confezionamento in buste da Kg: 5,00.

• CIPOLLA PELATA

Confezionamento in buste da Kg: 5,00.

ASPETTI GENERALI

- Approvvigionamento: aziende agricole certificate in conformità ai Disciplinari regionali di lotta integrata ed alle norme vigenti in materia di fitofarmaci, igiene e salute del consumatore.
- Stabilimenti di confezionamento: prodotti confezionati in stabilimenti gestiti secondo i criteri HACCP.
- Sintesi dei Controlli e delle Verifiche: verifiche ispettive presso le aziende agricole, in tutte le fasi di coltivazione, documentate su check list; controlli analitici, per la ricerca di contaminanti. Tali controlli sono eseguiti in base ad una programmazione annuale; le analisi, multiresiduali, sono commissionate a laboratori accreditati ISO17025 e QS.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Rispetto delle Norme di commercializzazione UNECE

- Fitofarmaci: Residui di fitofarmaci ammessi inferiori al 30% RMA.
- Aspetti microbiologici: assenza di patogeni (reg Ce 1441/2007).
- Nitrati: reg ce 1258/2011.
- OGM: assenza.
- Allergeni: non contiene sostanze allergeniche (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche ed integrazioni). Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sedano, solfiti.
- Materiali di packaging: le schede tecniche dei materiali di packaging utilizzati, incluse dichiarazioni di idoneità alimentare, sono disponibili su richiesta.
- Conservazione: shelf-life 7 giorni da conservare in frigorifero a temperature inferiore a +8°C.

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a Reg. CE 1169/11 e successive modifiche ed integrazioni.

Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento).

IV Gamma - PEPERONE CUBETTO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g di parte edibile

• Parte edibile:	100%
• Acqua (g):	92,3
• Proteine (g):	0,9
• Lipidi (g):	0,3
• Zuccheri solubili (g):	4,2
• Fibra totale (g):	1,9
• Energia (Kcal):	22 (kJ 92)

Fonte: www.inran.it

(mm 10x10, 13x13, 20x20)

Provenienza: Abruzzo - Lazio - Puglia

Emilia Romagna - Campania

Varietà: Peppone - Stern

Disponibilità: Gennaio - Dicembre

Produttori: Aziende Associate

+ Fornitori qualificati

Confezionamento in buste da Kg: 5,00



STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

ASPETTI GENERALI

- **Approvvigionamento:** aziende agricole certificate in conformità ai Disciplinari regionali di lotta integrata ed alle norme vigenti in materia di fitofarmaci, igiene e salute del consumatore.
- **Stabilimenti di confezionamento:** prodotti confezionati in stabilimenti gestiti secondo i criteri HACCP.
- **Sintesi dei Controlli e delle Verifiche:** verifiche ispettive presso le aziende agricole, in tutte le fasi di coltivazione, documentate su check list; controlli analitici, per la ricerca di contaminanti. Tali controlli sono eseguiti in base ad una programmazione annuale; le analisi, multiresiduali, sono commissionate a laboratori accreditati ISO17025 e QS.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Rispetto delle Norme di commercializzazione UNECE

- **Fitofarmaci:** Residui di fitofarmaci ammessi inferiori al 30% RMA.
- **Aspetti microbiologici:** assenza di patogeni (reg Ce 1441/2007).
- **Nitrati:** reg ce 1258/2011.
- **OGM:** assenza.
- **Allergeni:** non contiene sostanze allergeniche (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche ed integrazioni). Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sedano, solfiti.
- **Materiali di packaging:** le schede tecniche dei materiali di packaging utilizzati, incluse dichiarazioni di idoneità alimentare, sono disponibili su richiesta.
- **Conservazione:** shelf-life 7 giorni da conservare in frigorifero a temperatura inferiore a +8°C.

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a Reg. CE 1169/11 e successive modifiche ed integrazioni.

Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento).

IV Gamma - SOFFRITTO CUBETTO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g di parte edibile

• Parte edibile:	100%
• Acqua (g):	59,66
• Proteine (g):	12,8
• Lipidi (g):	5,46
• Zuccheri solubili (g):	1,3
• Fibra totale (g):	1,7
• Energia (Kcal):	237

Fonte: www.inran.it

(mm 10x10, 13x13, 20x20)

Provenienza: Abruzzo - Lazio - Puglia
Campania - Sicilia - Basilicata

Ingredienti: Carota - sedano - cipolla

Disponibilità: Gennaio - Dicembre

Produttori: Aziende Associate
+ Fornitori qualificati

Confezionamento sotto vuoto
in buste da Kg: 5,00



STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

ASPETTI GENERALI

- Approvvigionamento: aziende agricole certificate in conformità ai Disciplinari regionali di lotta integrata ed alle norme vigenti in materia di fitofarmaci, igiene e salute del consumatore.
- Stabilimenti di confezionamento: prodotti confezionati in stabilimenti gestiti secondo i criteri HACCP.
- Sintesi dei Controlli e delle Verifiche: verifiche ispettive presso le aziende agricole, in tutte le fasi di coltivazione, documentate su check list; controlli analitici, per la ricerca di contaminanti. Tali controlli sono eseguiti in base ad una programmazione annuale; le analisi, multiresiduali, sono commissionate a laboratori accreditati ISO17025 e QS.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Rispetto delle Norme di commercializzazione UNECE

- Fitofarmaci: Residui di fitofarmaci ammessi inferiori al 30% RMA.
- Aspetti microbiologici: assenza di patogeni (reg Ce 1441/2007).
- Allergeni: (direttiva 200/13/ CE s successive modifiche ed integrazioni) Contiene Sedano. Prodotto in uno stabilimento che utilizza solfiti.
- Nitrati: reg ce 1258/2011.
- OGM: assenza.
- Materiali di packaging: le schede tecniche dei materiali di packaging utilizzati, incluse dichiarazioni di idoneità alimentare, sono disponibili su richiesta.
- Categoria: I^a o superiore.
- Conservazione: shelf-life 7 giorni da conservare in frigorifero a temperature inferiore a +8°C.

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a Reg. CE 1169/11 e successive modifiche ed integrazioni.
Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento).

IV Gamma - VERZA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g di parte edibile

• Parte edibile:	100%
• Acqua (g):	92,2
• Proteine (g):	2,1
• Lipidi (g):	0,1
• Zuccheri solubili (g):	2,5
• Fibra totale (g):	2,6
• Energia (Kcal):	19 (KJ 78)

Fonte: www.inran.it

(mm 10x10, 13x13, 20x20)

Provenienza: Abruzzo - Lazio - Campania

Varietà: Famosa

Disponibilità: Gennaio - Dicembre

Produttori: Aziende Associate alla O.P.

Apofruit + Fornitori qualificati

Confezionamento sotto vuoto

in buste da Kg: 2,50

STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

ASPETTI GENERALI

- Approvvigionamento: aziende agricole certificate in conformità ai Disciplinari regionali di lotta integrata ed alle norme vigenti in materia di fitofarmaci, igiene e salute del consumatore.
- Stabilimenti di confezionamento: prodotti confezionati in stabilimenti gestiti secondo i criteri HACCP.
- Sintesi dei Controlli e delle Verifiche: verifiche ispettive presso le aziende agricole, in tutte le fasi di coltivazione, documentate su check list; controlli analitici, per la ricerca di contaminanti. Tali controlli sono eseguiti in base ad una programmazione annuale; le analisi, multiresiduali, sono commissionate a laboratori accreditati ISO17025 e QS.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Rispetto delle Norme di commercializzazione UNECE

- Fitofarmaci: Residui di fitofarmaci ammessi inferiori al 30% RMA.
- Aspetti microbiologici: assenza di patogeni (reg Ce 1441/2007).
- Nitrati: reg ce 1258/2011.
- OGM: assenza.
- Allergeni: non contiene sostanze allergeniche (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche ed integrazioni). Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sedano, solfiti.
- Materiali di packaging: le schede tecniche dei materiali di packaging utilizzati, incluse dichiarazioni di idoneità alimentare, sono disponibili su richiesta.
- Conservazione: shelf-life 7 giorni da conservare in frigorifero a temperature inferiore a +8°C.

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a Reg. CE 1169/11 e successive modifiche ed integrazioni.
Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento).

IV Gamma - ZUCCA GIALLA CUBETTO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g di parte edibile

• Parte edibile:	100%
• Acqua (g):	94,6
• Proteine (g):	1,1
• Lipidi (g):	0,1
• Zuccheri solubili (g):	2,5
• Fibra totale (g):	
• Energia (Kcal):	18 (KJ 77)

Fonte: www.inran.it

(mm 10x10, 13x13, 20x20)

Provenienza: Abruzzo - Lazio

Veneto - Campania

Varietà: Butternut - Berretta Piacentina

Gialla di Napoli

Disponibilità: Gennaio - Dicembre

Produttori: Aziende Associate

+ Fornitori qualificati

Confezionamento sotto vuoto

in buste da Kg: 5,00



STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

ASPETTI GENERALI

- Approvvigionamento: aziende agricole certificate in conformità ai Disciplinari regionali di lotta integrata ed alle norme vigenti in materia di fitofarmaci, igiene e salute del consumatore.
- Stabilimenti di confezionamento: prodotti confezionati in stabilimenti gestiti secondo i criteri HACCP.
- Sintesi dei Controlli e delle Verifiche: verifiche ispettive presso le aziende agricole, in tutte le fasi di coltivazione, documentate su check list; controlli analitici, per la ricerca di contaminanti. Tali controlli sono eseguiti in base ad una programmazione annuale; le analisi, multiresiduali, sono commissionate a laboratori accreditati ISO17025 e QS.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Rispetto delle Norme di commercializzazione UNECE

- Fitofarmaci: Residui di fitofarmaci ammessi inferiori al 30% RMA.
- Aspetti microbiologici: assenza di patogeni (reg Ce 1441/2007).
- Nitrati: reg ce 1258/2011.
- OGM: assenza.
- Allergeni: non contiene sostanze allergeniche (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche ed integrazioni). Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sedano, solfiti.
- Materiali di packaging: le schede tecniche dei materiali di packaging utilizzati, incluse dichiarazioni di idoneità alimentare, sono disponibili su richiesta.
- Conservazione: shelf-life 7 giorni da conservare in frigorifero a temperature inferiore a +8°C.

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a Reg. CE 1169/11 e successive modifiche ed integrazioni.

Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento).

IV Gamma - BIETOLA ROSSA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g di parte edibile

• Parte edibile:	100%
• Acqua (g):	87.58
• Proteine (g):	1,60
• Lipidi (g):	0,17
• Zuccheri solubili (g):	9,56
• Fibra totale (g):	2,8
• Energia (Kcal):	43/180

Fonte: www.inran.it

Provenienza: Abruzzo

Varietà: Tonda di Chioggia - Detroit F1

Disponibilità: Settembre Gennaio

Produttori: Aziende Associate

+ Fornitori qualificati

Confezionato in buste da: 5 Kg

STAGIONALITÀ



ASPETTI GENERALI

- Approvvigionamento: aziende agricole certificate in conformità ai Disciplinari regionali di lotta integrata ed alle norme vigenti in materia di fitofarmaci, igiene e salute del consumatore.
- Stabilimenti di confezionamento: prodotti confezionati in stabilimenti gestiti secondo i criteri HACCP.
- Sintesi dei Controlli e delle Verifiche: verifiche ispettive presso le aziende agricole, in tutte le fasi di coltivazione, documentate su check list controlli analitici, per la ricerca di contaminanti. Tali controlli sono eseguiti in base ad una programmazione annuale; le analisi, multiresiduali, sono commissionate a laboratori accreditati ISO17025 e QS.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Rispetto delle Norme di commercializzazione UNECE

- Fitofarmaci: Residui di fitofarmaci ammessi inferiori al 30 % RMA.
- Aspetti microbiologici: assenza di patogeni (Regolamento CE 1441/2007).
- OGM: assenza.
- Allergeni: non contiene sostanze allergeniche (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche ed integrazioni). Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sedano, solfiti.
- Materiali di packaging: le schede tecniche dei materiali di packaging utilizzati, incluse dichiarazioni di idoneità alimentare, sono disponibili su richiesta.

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a Reg. CE 1169/11 e successive modifiche ed integrazioni.

Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento).

IV Gamma - BROCCOLO ROSETTE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g di parte edibile

• Parte edibile:	100%
• Acqua (g):	66
• Proteine (g):	3,0
• Lipidi (g):	0,4
• Zuccheri solubili (g):	3,1
• Fibra totale (g):	3,1
• Energia (Kcal):	27/113

Fonte: www.inran.it

Provenienza: Abruzzo - Puglia

Varietà: Fiesta F1 - Burney F1

Disponibilità: Agosto - Marzo

Produttori: Aziende Associate

+ Fornitori qualificati

Confezionato in buste da: 2.5 kg



STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Rispetto delle Norme di commercializzazione UNECE

Fitofarmaci: Residui di fitofarmaci ammessi inferiori al 30 % RMA.

Aspetti microbiologici: assenza di patogeni (Regolamento CE 1441/2007).

OGM: assenza.

Allergeni: non contiene sostanze allergeniche (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche ed integrazioni).

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sedano, solfiti.

Materiali di packaging: le schede tecniche dei materiali di packaging utilizzati, incluse dichiarazioni di idoneità alimentare, sono disponibili su richiesta.

ASPETTI GENERALI

- Approvvigionamento: aziende agricole certificate in conformità ai Disciplinari regionali di lotta integrata ed alle norme vigenti in materia di fitofarmaci, igiene e salute del consumatore.
- Stabilimenti di confezionamento: prodotti confezionati in stabilimenti gestiti secondo i criteri HACCP.
- Sintesi dei Controlli e delle Verifiche: verifiche ispettive presso le aziende agricole, in tutte le fasi di coltivazione, documentate su check list; controlli analitici, per la ricerca di contaminanti. Tali controlli sono eseguiti in base ad una programmazione annuale; le analisi, multiresiduali, sono commissionate a laboratori accreditati ISO17025 e QS.

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a Reg. CE 1169/11 e successive modifiche ed integrazioni.

Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento).

IV Gamma - CAVOLFIORE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Composizione media per 100g di parte edibile

• Parte edibile:	66%
• Acqua (g):	90,5
• Proteine (g):	3,2
• Lipidi (g):	0,2
• Zuccheri solubili (g):	2,4
• Fibra totale (g):	2,4
• Energia (Kcal):	25/100

Fonte: www.inran.it

Provenienza: Abruzzo - Puglia

Varietà: Locris - Fargo - Flamenco

Disponibilità: Settembre - Marzo

Produttori: Aziende Associate

+ Fornitori qualificati

Confezionato in buste da: 2.5 kg



STAGIONALITÀ

GEN | FEB | MAR | APR | MAG | GIU | LUG | AGO | SET | OTT | NOV | DIC

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Rispetto delle Norme di commercializzazione UNECE

Fitofarmaci: Residui di fitofarmaci ammessi inferiori al 30 % RMA.

Aspetti microbiologici: assenza di patogeni (Regolamento CE 1441/2007).

OGM: assenza.

Allergeni: non contiene sostanze allergeniche (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche ed integrazioni).

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sedano, solfiti.

Materiali di packaging: le schede tecniche dei materiali di packaging utilizzati, incluse dichiarazioni di idoneità alimentare, sono disponibili su richiesta.

ASPETTI GENERALI

• Approvvigionamento: aziende agricole certificate in conformità ai Disciplinari regionali di lotta integrata ed alle norme vigenti in materia di fitofarmaci, igiene e salute del consumatore.

• Stabilimenti di confezionamento: prodotti confezionati in stabilimenti gestiti secondo i criteri HACCP.

• Sintesi dei Controlli e delle Verifiche: verifiche ispettive presso le aziende agricole, in tutte le fasi di coltivazione, documentate su check list; controlli analitici, per la ricerca di contaminanti. Tali controlli sono eseguiti in base ad una programmazione annuale; le analisi, multiresiduali, sono commissionate a laboratori accreditati ISO17025 e QS.

PROGETTI DI SVILUPPO

Selezione varietà idonee per zona di produzione con la finalità di standardizzare la qualità del prodotto.

ETICHETTATURA

Conforme a Reg. CE 1169/11 e successive modifiche ed integrazioni.

Conforme Reg. CE 1580/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

TRACCIABILITÀ

A partire dall'etichetta prodotto, in particolare dal Lotto (= data di confezionamento).