

Scheda tecnica prodotti distribuzione speciale frutta day
Ambito 9 programma Frutta e Verdura nelle scuole a.s.2023/24

Prodotto	Finocchi	Limone	Noci	Legumi cotti a vapore
Certificazione	Global gap	Global gap	LGNPI	Biologico
Origine	Italia	Italia	Italia	Italia
Modalità di confezionamento	Pluriporzione	Pluriporzione	Pluriporzione	Pluriporzione
Porzione a bambino	La porzione di prodotto distribuito a bambino è di 120g	La porzione di prodotto distribuito a bambino è di 16g	La porzione di prodotto distribuito a bambino è di 22,5g	La porzione di prodotto distribuito a bambino è di 160g
Tipo somministrazione	Da porzionare nella distribuzione speciale frutta day	Da spremere nella distribuzione speciale frutta day	Da distribuire nella distribuzione speciale frutta day	Da distribuire nella distribuzione speciale frutta day
Caratteristiche	<p>Il finocchio ha la forma da rotonda a ovale, è formato da foglie carnose che diventano tenerissime nel cuore. Si presenta di colore bianco e venature verdi chiare (filamenti di facile distacco).</p> <p>Il sapore è molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato e croccante alla masticazione.</p> <p>È una verdura con un aroma inconfondibile, simile all'anice.</p>	<p>I limoni hanno buccia dura, gialla, che può essere ruvida o liscia, con all'interno una massa bianca spugnosa detta albedo. La polpa del limone è giallo intenso ed è divisa in 8-10 spicchi, aspra e succosa.</p> <p>La forma del limone va da sferica ad ovale, spesso con una protuberanza all'apice inferiore e appuntito all'altra estremità.</p> <p>Ha sapore aspro, profumo dolciastro intenso e odore inconfondibile</p>	<p>Le noci presentano colore ambrato. Il loro odore è aromatico, caratteristico delle noci. Il sapore dolce, delicato, intenso.</p>	<p>I legumi cotti si presentano di consistenza corposa, morbida e vellutata, sapore ed odore tipico dei legumi cotti. Il colore dei legumi è più attenuato rispetto al colore dei legumi freschi in quanto cotti.</p>