

Nocciola Romana DOP

Modalità distributiva: Porzionato in classe o in istituto

Qualità: BIO + DOP

Origine Geografica: ITALIA

Confezionamento: Bustina sigillata in materiale riciclabile da 100g (25 porzioni) o 50g (12 porzioni) contenuta in cassette di cartone riciclabili
Porzione per alunno: 4g

Modalità di approvvigionamento: Il prodotto somministrato è approvvigionato da Azienda Agricola Antonio Sciardiglia - La Fescennina Piazza del Bersagliere 7, Corchiano (VT)

Paese di origine: Italia

Procedura di tracciabilità: Lotto DDT

Eventuali nr. di controlli suppletivi: Il numero di controlli suppletivi farà riferimento al “Piano di campionamento” di Apofruit specifico per ciascuna specie di prodotto certificato che viene revisionato ogni anno in funzione delle esigenze del mercato/progetto.

Parametri tecnici per il controllo del giusto grado di maturazione:

Gusto di nocciola, senza gusti estremei, né rancido, né amaro.

Consistenza croccante. color nocciola mediamente intenso di scarsa lucentezza.

Aspetto subsferoidale, senza odori estranei



INFORMAZIONE NUTRIZIONALI per 100g	
Acqua (g)	14,5
Proteine (g)	16/20
Lipidi totali (g)	65,6
Acidi grassi saturi (g)	9,87
Acidi grassi monoinsaturi (g)	82,55
Acidi grassi polinsaturi (g)	7,48
Carboidrati totali (g)	13,18
Carboidrati solubili (g)	1,8
Fibra totale (g)	8,1
Energia (kcal)	699
Potassio k (mg)	2889
Fosforo P (mg)	466
Calcio Ca (mg)	322