

**Scheda tecnica prodotti distribuzione speciale frutta day**  
**Ambito 7 programma Frutta e Verdura nelle scuole a.s.2023/24**

<b>Prodotto</b>	Carote	Limone	Mandorle	Fagioli cotti a vapore
<b>Certificazione</b>	Global gap	Global gap	LGNPI	LGNPI
<b>Origine</b>	Italia	Italia	Italia	
<b>Modalità di confezionamento</b>	Pluriporzione	Pluriporzione	Pluriporzione	Pluriporzione
<b>Porzione a bambino</b>	La porzione di prodotto distribuito a bambino è di 120g	La porzione di prodotto distribuito a bambino è di 12g	La porzione di prodotto distribuito a bambino è di 22,5g	La porzione di prodotto distribuito a bambino è di 160g
<b>Tipo somministrazione</b>	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
<b>Caratteristiche</b>	Le carote si presentano di forma cilindrica-conica, con aspetto lucido dell'epidermide e uniformità di colore arancio, assenza di radichette secondarie e radice apicale e assenza di fessurazioni del fittone. Polpa tenera, consistente e croccante con cuore poco fibroso.	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. La forma del limone va da sferica ad ovale, spesso con una protuberanza all'apice inferiore e appuntito all'altra estremità. Ha sapore aspro, profumo dolciastro intenso e odore inconfondibile	Le mandorle si presentano con forma a goccia, colore bianco avorio (pelate) o rosso cuoio (sgusciate). Il loro odore è aromatico, caratteristico delle mandorle. Il sapore dolce, delicato, intenso.	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.