

## Scheda tecnica prodotto



**NOME:** AGLIO

**CODICE convenzionale:** CAGL000

**CODICE km0:** KAGL000

**CODICE bio:** BAGL000

**CLASSIFICAZIONE:**

- **PRODOTTO BIO:** Accompagnato da documento che attesti la esclusiva coltivazione biologica del prodotto
- **KILOMETRO ZERO:** Accompagnato da documento che attesti la esclusiva coltivazione Campana del prodotto

**ORIGINE:** Spagna -Italia  
Campania per i prodotti km0

**VARIETA':**

- Aglio rosso di Sulmona, in Abruzzo
- Aglio di Ufita, in Campania
- Aglio spagnolo , in Spagna

**CALIBRO:** n.c.

**CATEGORIE DI QUALITA':**

- Categoria Extra: di qualità superiore, con caratteri tipici della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.
- Categoria I: di buona qualità. Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.

**DESCRIZIONE:** L'aglio appartiene alla famiglia delle Liliaceae. Il suo utilizzo primo è quello di condimento, ma è ugualmente usato a scopo terapeutico per le proprietà congiuntamente attribuitegli dalla scienza e dalle tradizioni popolari. L'odore caratteristico dell'aglio è dovuto a numerosi composti organici di zolfo tra cui l'alliina ed i suoi derivati, come l'allicina ed il disolfuro di diallile.

**CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO:** Sui prodotti preconfezionati da agricoltura biologica riporteremo il codice identificativo attribuito dall'Organismo di controllo all'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente, ad integrazione dell'etichettatura

**STAGIONALITA':** Annuale