

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'alicina 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