

Scheda tecnica prodotto



NOME: CAVOLO CAPPuccio.

CODICE convenzionale: CCCR000 - CCCB000

CODICE km0: KCCR000 - KCCB000

CLASSIFICAZIONE:

- **KILOMETRO ZERO:** Corredato da documento che attesti la esclusiva coltivazione Campana del prodotto

ORIGINE: Italia – Campania per prodotti km0

VARIETA': CRAUTI ROSSI/BIANCHI

CALIBRO: Dimensioni medio-grandi, solitamente il frutto ha un peso non inferiore a 350 g.

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: I crauti (in tedesco Sauerkraut, letteralmente “erba acida” o “verdura acida”), ortaggio della famiglia delle Crucifere, sono un contorno tipico della cucina tedesca, ottenuto dal cavolo cappuccio, tagliato finemente e sottoposto a fermentazione lattica.

CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO: Rete da 10 kg.

STAGIONALITA': GENNAIO - DICEMBRE