

Scheda tecnica prodotto



NOME: CIPOLLA

CODICE convenzionale: CCPB000 - CCPL000 - CCPR000

CODICE km0: KCPB000 - KCPL000 - KCPR000

CODICE bio: BCPL000

CLASSIFICAZIONE:

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

ORIGINE: Italia – Campania per prodotti Km0

VARIETA':

- Cipolla rossa di Tropea, molto dolce;
- Cipolla ramata di Montoro, coltivata in Campania;
- Cipolla dorata di Parma, ottima per il soffritto;
- Cipolla bianca di Barletta, precoce, ottima sottaceto;
- Cipolla bianca di Chioggia
- Cipolla ramata di Milano, di forma allungata e colore caratteristico;
- Cipolla borrettana, utilizzata soprattutto per la conservazione sottaceto;
- Cipolla rossa di Acquaviva delle fonti, piatta a polpa bianca;
- Cipolla rossa di Cavasso Nuovo, con tunica violetta e interno rosato, coltivata in zona collinare.

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: La cipolla è una pianta erbacea biennale che viene però raccolta al primo anno. Le radici sono brevi e superficiali, le foglie si ingrossano nella parte inferiore e formano il bulbo alla cui sommità si trova il germoglio. Le foglie formano un ciuffo che in primavera o in autunno, a seconda della varietà, si secca. Le sottili foglie che circondano il bulbo seccano anch'esse. I bulbi sono pronti per la raccolta e dopo una breve asciugatura le cipolle sono pronte per essere consumate o conservate.

CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO: Sui prodotti confezionati 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