

Scheda tecnica prodotto



NOME: KIWI

CODICE convenzionale : CKWN70 / CKWE100

CODICE km0: KKWN70 / KKWE100

CODICE bio: BKWN000

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': verde Hayward / gold (gialla) Jintao / rosso

CALIBRO: 70/80 gr - 100/120 gr

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: Il nome ci riporta alla Nuova Zelanda e al suo animale-totem, un uccello molto buffo, marrone e peloso che ricorda, appunto, la bacca tondeggiate. Il kiwi viene raccolto tra settembre e ottobre ed è commercializzabile da novembre ad aprile, anche se in realtà si trova sul mercato tutto l'anno grazie ai moderni metodi di conservazione. Per essere coltivato ha bisogno di abbondante acqua. L'ambiente lavorativo, nel quale avviene il processo di selezione, calibrazione e confezionamento del kiwi per la successiva distribuzione, deve essere libero da etilene, gas che ne accelera irrimediabilmente la maturazione.

CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO: cassette in plastica o in cartone. 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': novembre - maggio