

## Scheda tecnica prodotto



**NOME:** SALVIA FRESCA

**CODICE convenzionale:** CSLF000

**CODICE km0:** KSLF000

**CODICE bio:** BSLF000

**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':** SALVIA OFFICINALIS

**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 salvia è una pianta sempreverde appartenente alla famiglia delle Lamiaceae. La specie più diffusa in orti e giardini è la *Salvia officinalis*. La salvia necessita di un clima caldo e di esposizione al sole; è una pianta che resiste bene sia alla siccità che alle gelate, anche se è buona prassi proteggerne le foglie e le radici in caso di temperature molto rigide. Il terreno più adatto alla coltivazione della salvia è leggero, calcareo e sabbioso, ben drenato per evitare i ristagni d'acqua che sono molto dannosi per le radici. Le potature annuali della salvia sono due: prima della primavera si rimuovono rami e foglie secche, mentre alla fine della fioritura si asportano buona parte dei rami verdi.

**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':** GENNAIO - DICEMBRE.