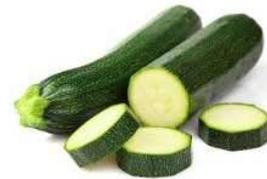


Scheda tecnica prodotto



NOME: ZUCCHINE

CODICE convenzionale : CZCH000

CODICE km0: KZCH000

CODICE bio: BZCH000

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':

- Nero di milano
- romanesco
- bianco di gela

CALIBRO:

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 zuccina è una [specie](#) della [famiglia](#) delle [Cucurbitaceae](#) i cui [frutti](#) sono utilizzati immaturi. È una [pianta annuale](#) con [fusto erbaceo](#) flessibile [strisciante](#) o [rampicante](#), gracile. Su terreni ben lavorati, se le piante sono sufficientemente distanziate (densità inferiore a 1,4 piante per metro quadrato) il rendimento può arrivare a 40-45 frutti per pianta anche se valori tipici sono piuttosto di 20-25 frutti per pianta. I frutti vanno colti quando sono di dimensioni ancora modeste (da otto a dieci settimane dalla semina).

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': Maggio - Novembre