



MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*



*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

Progetto PYRGI

Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del Mediterraneo

COMPONENTE 3

INDAGINE FITOCHIMICA E SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E ORNAMENTALI

Prodotto 14. Schede di lavorazione



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



REGIONE LIGURIA



REGIONE
TOSCANA



Collectivité
Territoriale de
CORSE
Cullettività
Territoriale di
CORSICA





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

All'interno della componente 3, azione 3.2, il partner di progetto Azienda agricola "Le Giaire" di Bianco Maria Grazia di Calizzano (SV) ha proceduto alla compilazione delle schede di lavorazione relative ai principali preparati alimentari.

Tali schede comprendono:

- per i trasformati alimentari non alcolici (marmellate, confetture, mostarde) la definizione della materia prima adottata e la sua provenienza, la quantità lorda utilizzata, il peso del prodotto pulito e del prodotto finito, gli ingredienti dello specifico trasformato alimentare, il numero delle unità realizzate ed il relativo peso netto, il tempo e la temperatura di preparazione, il tempo e la temperatura di pastorizzazione, la data di scadenza. Seguono poi una breve descrizione della pianta o del frutto utilizzato e una breve descrizione della procedura di lavorazione;
- per i trasformati alimentari alcolici (liquori) la definizione della materia prima adottata e la sua provenienza, la quantità lorda utilizzata, il peso del prodotto pulito e del prodotto finito, gli ingredienti dello specifico trasformato alimentare, il numero delle unità realizzate ed il relativo peso netto, il tempo di infusione, i gradi alcolici. Seguono poi una breve descrizione della pianta o del frutto utilizzato e una breve descrizione della procedura di lavorazione.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dans la section 3, action 3.2, le partenaire de l'Entreprise Agricole "Le Giaire" de Mme Maria Grazia Bianco, située à Calizzano (SV), a rempli les fiches de fabrication concernant ses préparations alimentaires principales.

Les fiches des aliments transformés non alcoolisés (confitures, compotes, fruits confits) précisent la matière première utilisée et sa provenance d'origine, la quantité brute utilisée, le poids du produit final, les ingrédients spécifiques de l'aliment transformé, le nombre d'unités fabriquées et leur poids net, le temps et la température de pasteurisation, la date limite de consommation. À ces éléments s'ajoutent en outre une brève description de la plante ou du fruit utilisés ainsi qu'une brève description du procédé de fabrication.

Les fiches des aliments transformés alcoolisés (liqueurs) indiquent la matière première utilisée et sa provenance d'origine, la quantité brute utilisée, le poids du produit final, les ingrédients spécifiques de l'aliment transformé, le nombre d'unités fabriquées et leur poids net, le temps d'infusion et le degré alcoolique. À ces éléments s'ajoutent en outre une brève description de la plante ou du fruit utilisés ainsi qu'une brève description du procédé de fabrication.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNIA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



REGIONE LIGURIA



REGIONE
TOSCANA



Collectivité
Territoriale de
CORSE
Cullettività
Territoriale di
CORSICA



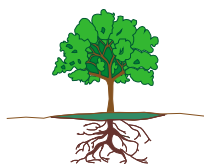


*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 1





AZIENDA AGRICOLA " LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Gaiare
tel. 338 6398678 340 32 69003
OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE : SV99001
FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009
Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

L'Azienda agrituristica "LE GIAIRE" è sita nei comuni di **CALIZZANO** e di **FINALE LIGURE** in provincia di Savona .

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE NR 4

	Prodotto: MARMELLATA DI PERNAMBUCCO
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i> PYRGI
	LOTTO:58/2010

Data di arrivo	12 marzo 2010	
Date lavorazione	17 - 18 marzo 2010	Per un totale di ore 13 compresa etichettatura
Materia prima	ARANCE PERNAMBUCCO	LOTTO 55/2010
Provenienza		PRODOTTO AZIENDALE da terreni Perti Alto (SV)
Qta' lorda Kg.	30 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
ARANCIO PERNAMBUCCO		
Zucchero di canna , e buccia di limone		
Tot kg prodotto pulito	20 kg	13 KG SUCCO e 2,3 kg buccie
Tot kg prodotto finito	33,6 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	45%	
Zuccheri utilizzati	28 kg	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		176 vasi da 110gr, 62 vasi da 230 gr
Zuccheri totali (gradi brix)	72%	

Tempo di cottura	2 ore	
Temperatura	80 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Data di scadenza	02 2012	

Note:

Della varietà Washington Navel, l'arancio pernambuco si è selezionato in cloni locali Pianta con portamento espanso, chioma molto densa e foglia piccola di forma elittica con colore caratteristico verde scuro .

La fruttificazione inizia già dal terzo anno : Si tratta di un agrume di dimensioni medio grandi a seconda della selezione .

E' caratterizzato da una buccia abbastanza spessa e vescicolata, di colore arancione intenso e dalla spicchiatura secondaria interna.

Durante la manipolazione rilascia oli essenziali di profumo persistente e gradevolissimo .

Gli spicchi sono irregolari

La Liguria fu, fino alla fine del XVIII secolo , uno dei maggiori produttori di arance, limoni, cedri che, per i loro profumi e colori hanno da sempre affascinato i viaggiatori. Attualmente restano esemplari nei giardini delle riviere o dei palazzi nobiliari.

Si raccolgono da metà febbraio a fine marzo

Lavorazione: si lavano le arance , si sbucciano prendendone kg 2, 3 solo la parte arancione della buccia, le rimanenti arance vengono sbucciate togliendo bene la parte bianca ; si tagliano a pezzi, si fanno cuocere circa un'ora e si estrae il succo che si forma dalla cottura. Al succo rimasto viene aggiunto lo zucchero e i 2,3 kg di buccia tagliata a jullienne si ricuoce il tutto per circa 60 minuti si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 60 brix). Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 2





AZIENDA AGRICOLA "LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Gaiare
tel. 338 6398678 340 32 69003
OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE : SV99001
FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009
Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

L'Azienda agrituristica "LE GIAIRE" è sita nei comuni di **CALIZZANO** e di **FINALE LIGURE** in provincia di Savona .

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE NR 5

	Prodotto: MARMELLATA DI LIMONI
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
	LOTTO:60/2010

Data di arrivo	19 marzo 2010	
Date lavorazione	20 marzo 2010	Per un totale di ore 6 compresa etichettatura
Materia prima	LIMONI	LOTTO 59/2010
Provenienza		PRODOTTO AZIENDALE da terreni Perti Alto (SV)
Qta' lorda Kg.	30 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
LIMONI		
FRUTTOSIO		
Tot kg prodotto pulito	19,3 kg	
Tot kg prodotto finito	23,7 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	81%	
Zuccheri utilizzati(FRUTTOSIO)	14 kg	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		140 vasi da 110gr, 16 vasi da 230 gr 99 vasi da 30 gr.
Zuccheri totali (gradi brix)	71%	

Tempo di cottura	1 e 1/2 ore	
Temperatura	80 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Data di scadenza	02/ 2012	

Note:

chioma molto densa e foglia piccola di forma elittica con colore caratteristico verde scuro .

La fruttificazione inizia già dal terzo anno : Si tratta di un agrume di dimensioni medio grandi a seconda della selezione .

E' caratterizzato da una buccia abbastanza spessa e vescicolata, di colore GIALLO intenso .

Durante la manipolazione rilascia oli essenziali di profumo persistente e gradevolissimo .

Gli spicchi sono irregolari

La Liguria fu, fino alla fine del XVIII secolo , uno dei maggiori produttori di arance, limoni, cedri che, per i loro profumi e colori hanno da sempre affascinato i viaggiatori. Attualmente restano esemplari nei giardini delle riviere o dei palazzi nobiliari.

Si raccolgono da meta'febbraio a fine marzo

Lavorazione: si lavano i limoni , si sbucciano prendendone kg 2,3 solo la parte gialla della buccia, i rimanenti limoni vengono sbucciati togliendo bene la parte bianca ; si tagliano a pezzi, si fanno cuocere circa un'ora e si estrae il succo che si forma dalla cottura. Al succo rimasto viene aggiunto lo zucchero e i 2,3 kg di buccia tagliata a julienne si ricuoce il tutto per circa 60 minuti si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 60 brix). Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 3





C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE NR 11

	Prodotto: LIQUORE DI ARCHIBUS
	Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo
	PYRGI
LOTTO:81/2010 SCHEDA A/11	

Data di arrivo	28 05 2010	
Date lavorazione	29 MAGGIO e 10 GIUGNO 2010	ORE TOTALI LAVORAZIONE 10 COMPRESO IMBOTTIGLIAMENTO
Materia prima	TANACETUMM CRISPUM	Ph e zuccheri
Provenienza	AZ AG NIRULE	CALIZZANO
Qta' lorda Kg.	GR 500	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
ALCOOL FOGLIE ARCHIBUS (TANACETUM CRISPUM) ZUCCHERO		
Tot kg prodotto pulito	LT 63,7	
Tot kg prodotto finito		
Frutta utilizzata		
Zuccheri utilizzati	KG 25	
Zuccheri totali (gradi brix)	62	
Tempo di cottura (canditure)		
Temperatura		
Tempo di pastorizzazione		
Temperatura		
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		BOTTIGLIE DA CL 50 NR 122

Tempo di infusione	7 giorni	
Gradi alcolici	30°	

IL TANACETUM CRISPUM o ARCHIBUS

Rielaborato dall'erborista Antonio Massa nasce questo infuso d'erbe a base di tanaceto crispum o piu' comunemente detto arquebuse ottimo se servito molto fresco dopo ogni pasto.

Questa pianta officinale con il suo colore verde brillante, le sue foglie pennatifide a lobetti acuti e seghettati, punteggiate di fossette ed il suo profumo forte aromatico e penetrante ha svariate qualita': digestive toniche e stimolanti.

Il liquore che si ottiene con quest'erba non mancava mai nelle case delle nostre nonne e veniva posto in bella vista entro la bottiglia piu' bella che possedevano.

Il nome volgare di questa pianta deriva dal fucile usato dai francesi: ARCHIBUGIO in quanto le ferite che quest'arma provocava ai soldati venivano curate con la tintura fatta con le foglie di questa pianta officinale

Questo liquore o come preferiamo noi chiamarlo elisir..... da un tocco di personalita' in piu' alla nostra valle..... La storia, la tipicità, la qualità l'esaltazione dei sapori genuini del marchesato del Carretto e per finire il giusto connubio col la costa con il pernambucco della Contessa un'altra prelibatezza che ci fa onore, un liquore unico che esalta i profumi ed i sapori dell'arancio pernambucco e una spezia, la curcuma che ne completa il gusto.

:

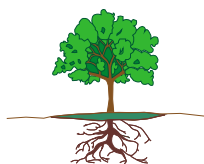


*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 4





AZIENDA AGRICOLA " LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Gaiare
tel. 338 6398678 340 32 69003
OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE : SV99001
FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009
Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

L'Azienda agrituristica "LE GIAIRE" è sita nei comuni di **CALIZZANO** e di **FINALE LIGURE** in provincia di Savona .

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE NR 14

	Prodotto: LIQUORE DI LIMONE
	Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo
	PYRGI
	LOTTO:96/2010 SCHEDA 14A10

Data di arrivo	06.07. 2010	
Date lavorazione	06/15 LUGLIO 2010	Per un totale di ore 12 compresa etichettatura e imbottigliamento
Materia prima	LIMONI DI PERTI ALTO	LOTTO 95/2010
Provenienza		PRODOTTO AZIENDALE da terreni Perti Alto (SV)
Qta' lorda Kg.	10 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti: alcool +		
Buccia LIMONI		
Zucchero di canna ,	20 lt alcool	
Tot kg prodotto pulito		2,5 kg Buccia LIMONE
Tintura madre sviluppata	19,750 lt	
Zuccheri utilizzati	25 kg	
Sciroppo	43,950 lt	
Bottiglie		Bottiglie 114 da CL 50 e nr. 37 da CL 10
Zuccheri totali (gradi brix)	62%	

Tempo di infusione	7 giorni	
Gradi alcolici	30°	
Data di scadenza		

Note:

raccolta: i limoni sono raccolti nei terreni dell'azienda in Fraz Perti Alto a Finale Ligure (SV) .

Lavorazione: si lava e si pulisce la frutta togliendo la buccia senza intaccare la parte bianca . Si mette in infusione la buccia nell'alcool per circa sette giorni. Si prepara a parte uno sciroppo di acqua e zucchero che si porta ad ebollizione. Questo sciroppo sara' miscelato alla tintura madre a freddo successivamente.

Etichettatura : imbottigliamento a norma di legge

Conservazione.



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 5





C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE NR 47

	Prodotto: <i>MOSTARDA DI ZUCCA DI ROCCHETTA DI CENGIO E MELE ANTICHE</i>
	Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo
	PYRGI
	LOTTO:192/2010

Data di arrivo	2010	14-03 ARANCE, 07 - 04 ZUCCA, 20-01 CASTAGNE
Date lavorazione	14/15 novembre 2010 6 ore 6 ore	Per un totale di ore 12 compresa etichettatura
Materia prima	ZUCCA MELE	LOTTO 169/2010 MELE , LOTTO 175/10 ZUCCA ,
Provenienza		PRODOTTO AZIENDALE terreni Perti Alto (SV) e Calizzano E ZUCCHE DI ROCCHETTA DI CENGIO ZUCCA NR 42 PROD NR 34
Qta' lorda Kg.	30 kg	15 KG ZUCCA 15 KG MELE
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
ZUCCA , MELA		
ZUCCHERO DI CANNA, cumino cannella olio essenziale di senape		
Tot kg prodotto pulito	19,400 kg	
Tot kg prodotto finito	16,280 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	119%	
Zuccheri utilizzati	12,16 KG	
Zuccheri totali (gradi brix)	65 %	
Tempo di cottura	Ore 4	
Temperatura	90°	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz		42 vasi da 110gr, 53 vasi da 250 gr

(gr/ml/cl)		
Data di scadenza	10/ 2012	

Primo giorno: si lavano le mele e la zucca ,si mettono a cuocere, (un'ora e mezza circa) e si aggiunge gradatamente lo zucchero sino a raggiungere 65 brix
Successivamente si aggiungono le spezie e l'essenza di senape a freddo .Si procede all'invasettamento e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 6





C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE NR 13

	Prodotto: <i>MOSTARDA DI CASTAGNE NOCI E MANDARINO</i>
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
LOTTO:85/2010	

Data di arrivo	2010	10-06 MANDARINI, 20-01 CASTAGNE
Date lavorazione	10/14/15 giugno 2010	Per un totale di ore 17 compresa etichettatura
Materia prima	CASTAGNE MANDARINI e NOCI	LOTTO 84/2010 mandarini , LOTTO 83/10 noci , LOTTO 34/10 CASTAGNE
Provenienza		PRODOTTO AZIENDALE terreni Perti Alto (SV) e Calizzano
Qta' lorda Kg.	12,8 kg	7 KG CASTAGNE 3,8 KG MANDARINI 2KG NOCI
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO/ESSICCATO	
Ingredienti:		
CASTAGNE MANDARINI NOCI		
ZUCCHERO DI CANNA, essenza di senape,		
Tot kg prodotto pulito	19,8 kg	
Tot kg prodotto finito	19,9 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	99%	
Zuccheri utilizzati	10 KG	
Zuccheri totali (gradi brix)	62 %	
Tempo di cottura (canditure)	Ore 11	
Temperatura	Da 0 a 40 °	canditura a 40°
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		30 vasi da 350 gr, 20 Vaso da 220 gr

Primo giorno: si lavano I MANDARINI e si spezzettano a cubetti irregolari, si sbollentano in acqua per circa 3 minuti, (10 litri acqua e 2 litri zucchero) ; si lasciano sgocciolare tutta la notte.

Secondo giorno: si fa uno sciroppo di acqua e zucchero a 40 brix e 40 ° di temperatura e si immergono i cubetti di MANDARINI preparati il giorno prima.

Terzo giorno: si sgocciola il prodotto, lo sciroppo che rimane si porta a 40°, si aumentano gli zuccheri sino a 57/60 brix e si rimmerge il prodotto per altre 24 ore.

Quarto giorno: si sgocciola il prodotto, lo sciroppo rimasto si porta di nuovo a 40° si aumentano i brix fino a circa 76 e si rimmerge il prodotto. Per quanto riguarda le castagne si lavano mi mettono a cuocer in acqua fredda, a fine cottura (un'ora e mezza circa) si elimina l'acqua in eccesso e si aggiunge gradatamente lo zucchero sino a raggiungere 65 brix a questo punti si puo'unire agli agrumi. Le castagne vengono preparate a parte facendo una canditura leggera : si lavano si cuociono si toglie l'acqua in eccesso si inizia ad aggiungere zucchero fino a raggiungere 62 brix. Si uniscono tutti i prodotti. Successivamente si aggiunge l'essenza di senape a freddo . Si procede all'invasettamento e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

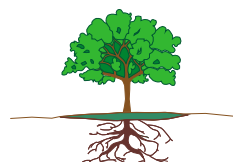


*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 7





AZIENDA AGRICOLA " LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
 Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Giaire
 tel. 340 32 69003

OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE SV99001

FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009

Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE NR 15

	Prodotto: CONFETTURA DI RIBES ROSSO
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
LOTTO:99/2010	

Data di arrivo	06 LUGLIO 2010	
Date lavorazione	08,26 LUGLIO 2010	Per un totale di ore 11 compresa etichettatura
Materia prima	RIBES ROSSO	LOTTO 98/2010
Provenienza		PRODOTTO DI CALIZZANO
Qta' lorda Kg.	25 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
RIBES ROSSO		
Zucchero di canna ,		
Tot kg prodotto pulito	20 kg	
Tot kg prodotto finito	23,86 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	83%	
Zuccheri utilizzati	12 kg	
Zuccheri totali (gradi brix)	64%	
Tempo di cottura	2 ore	
Temperatura	80 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		101 vasi da 30gr, 61 vasi da 230 gr , 35 vasi da 180 gr . 5 vasi da 110 gr.
Data di scadenza	07.07.2012	

Note:

raccolta:

Lavorazione: si pulisce la frutta togliendo il raspo . Si risciaqua il frutto intero e si aggiunge lo zucchero e si procede alla cottura

La purea così composta si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 60 brix). Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 8





AZIENDA AGRICOLA "LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Giaire
tel. 340 32 69003

OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE SV99001

FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009

Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE NR 16

	Prodotto: CONFETTURA DI ALBICOCCHE
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
LOTTO:100/2010	

Data di arrivo	06 LUGLIO 2010	
Date lavorazione	09,27 LUGLIO 2010	Per un totale di ore 11 compresa etichettatura
Materia prima	ALBICOCCHE	LOTTO 94/2010
Provenienza		PRODOTTO AZIENDALE PERTI ALTO
Qta' lorda Kg.	15 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
ALBICOCCHE		
Zucchero di canna ,		
Tot kg prodotto pulito	8,650 kg	
Tot kg prodotto finito	10,290 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	84%	
Zuccheri utilizzati	6 kg	
Zuccheri totali (gradi brix)	65%	
Tempo di cottura	1,5 ore	
Temperatura	80 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		28 vasi da 230 gr , 11 vasi da 350 gr
Data di scadenza	08.07.2012	

Note:

raccolta:

Lavorazione: si pulisce la frutta e si aggiunge lo zucchero e si procede alla cottura
La purea così composta si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 60 brix). Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 9





AZIENDA AGRICOLA " LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
 Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Giaire
 tel. 340 32 69003

OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE SV99001

FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009

Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE NR 23

	Prodotto: CONFETTURA DI LAMPONE
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
LOTTO:117/2010	

Data di arrivo	19 LUGLIO 2010	
Date lavorazione	21,22 LUGLIO 2010	Per un totale di ore 9 compresa etichettatura
Materia prima	LAMPONE	LOTTO 113/2010
Provenienza		PRODOTTO DI CALIZZANO
Qta' lorda Kg.	15 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
LAMPONE		
Zucchero di canna ,		
Tot kg prodotto pulito	14 kg	
Tot kg prodotto finito	18,72 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	80%	
Zuccheri utilizzati	8 kg	
Zuccheri totali (gradi brix)	62%	
Tempo di cottura	1,5 ore	
Temperatura	85 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		50 vasi da 40gr, 2 vasi da 230 gr , 34 vasi da 110 gr. , 37 vasi da 340 gr.
Data di scadenza	20.07.2012	

Note:

raccolta:

Lavorazione: si pulisce la frutta togliendo il raspo . Si risciaqua il frutto intero e si aggiunge lo zucchero e si procede alla cottura

La purea così composta si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 60 brix). Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 10





AZIENDA AGRICOLA "LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
 Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Giaire
 tel. 340 32 69003

OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE SV99001

FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009

Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE NR 28

	Prodotto: CONFETTURA DI MIRTILLO SELVATICO
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
LOTTO:141/2010	

Data di arrivo	20 AGOSTO 2010	
Date lavorazione	21,22 23 AGOSTO 2010	Per un totale di ore 17 compresa etichettatura
Materia prima	MIRTILLO SELVATICO	LOTTO 138/2010
Provenienza		PRODOTTO DI CALIZZANO
Qta' lorda Kg.	25,100 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
MIRTILLO SELVATICO		
Zucchero di canna ,		
Tot kg prodotto pulito	25,100 kg	
Tot kg prodotto finito	31,600 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	79%	
Zuccheri utilizzati	15 kg	
Zuccheri totali (gradi brix)	60%	
Tempo di cottura	2 ore	
Temperatura	90 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		104 vasi da 230 gr , 80 vasi da 110 gr. , .

Note:

raccolta:

Lavorazione: si pulisce la frutta . Si risciaqua il frutto intero e si aggiunge lo zucchero e si procede alla cottura

La purea così composta si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 60 brix). Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 11





AZIENDA AGRICOLA " LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
 Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Giaire
 tel. 340 32 69003

OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE SV99001

FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009

Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE NR 31

	Prodotto: CONFETTURA DI PESCA DI MURIALDO
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
LOTTO:154/2010	

Data di arrivo	01 SETTEMBRE2010	
Date lavorazione	01 02 ,09 2010	Per un totale di ore 09 compresa etichettatura
Materia prima	PESCHE	LOTTO 153/2010
Provenienza		PRODOTTO ALTA VAL BORMIDA (MURIALDO)
Qta' lorda Kg.	30 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
PESCHE DI MURIALDO		
Zucchero di canna ,		
Tot kg prodotto pulito	24,300 kg	
Tot kg prodotto finito	26 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	93%	
Zuccheri utilizzati	13,780 kg	
Zuccheri totali (gradi brix)	72%	
Tempo di cottura	2 ore	
Temperatura	80 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		35 vasi da 230 gr , 40 Vasi da 110 gr 100 vasi da gr 30
Data di scadenza	30.09.2012	

Note:

raccolta:

Lavorazione: si pulisce la frutta e si aggiunge lo zucchero e si procede alla cottura

La purea così composta si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 60 brix). Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni

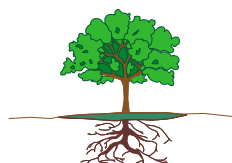


*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 12





AZIENDA AGRICOLA " LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
 Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Giare
 tel. 340 32 69003

OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE : SV99001

FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009

Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE

	Prodotto: CONFETTURA DI PERE COTOGNE
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
LOTTO:151/2011	

Data di arrivo	17.11.2011	
Date lavorazione	17.1.2011	Per un totale di ore 8 compresa etichettatura
Materia prima	PERE COTOGNE	LOTTO 151/2011
Provenienza		PRODOTTO DI CALIZZANO
Qta' lorda Kg.	26 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
PERE COTOGNE		
Zucchero di canna , GLUCOSIO , MIELE		
Tot kg prodotto pulito	23,2 kg	
Tot kg prodotto finito	23,2 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	69%	
Zuccheri utilizzati	16,2kg	
Zuccheri totali (gradi brix)	63%	
Tempo di cottura	2 ore	
Temperatura	80 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		65 VASI DA 240 GR,99 VASI DA GR 30,101 VASI DA GR 40,23 VASI GR 350, 2 VASI GR 1500

Note:

raccolta:

Lavorazione: si pulisce la frutta. Si risciaqua il frutto intero e si aggiunge lo zucchero e si procede alla cottura

La purea così composta si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 60 brix). Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni

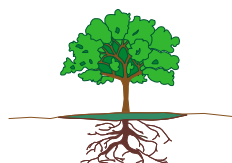


*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 13





AZIENDA AGRICOLA " LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
 Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Giaire
 tel. 340 32 69003

OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE : SV99001

FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009

Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE

	Prodotto: <i>MOSTARDA DI FRUTTA AUTUNNALE</i>
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
LOTTO:173/2010	

Data di arrivo	01,10,2010	
Date lavorazione	01,10,2010	Per un totale di ore 8 compresa etichettatura
Materia prima	FRUTTI AUTUNNALI	LOTTO 173/2010
Provenienza		PRODOTTO ALTA VAL BORMIDA
Qta' lorda Kg.	72 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
PESCHE DELLA VIGNA,UVA MOSCATO,MOSTO DI MIELE,MELE CARLE,UVA FRAGOLA,ZUCCA DI ROCCHETTA, MANDORLE MACINATE		
Tot kg prodotto pulito	60kg	
Tot kg prodotto finito	60kg	Purea finale
Frutta utilizzata	120%	
Zuccheri utilizzati		
Zuccheri totali (gradi brix)	60%	
Tempo di cottura	1,5 ore	
Temperatura	80 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		5 VASI DA KG 1,2 VASI DA GR 500,113 VASI DA GR 240, 58 VASI DAGR 350, 29 VASI DA GR 110

Note:

raccolta:

Lavorazione: si pulisce la frutta. Si risciaqua la frutta e si procede alla cottura
La purea così composta si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 55 brix).
La lavorazione avviene in tre giorni , aumentando il valore degli zuccheri a cottura lenta sino ad arrivare a 64 brix. Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni

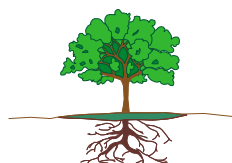


*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 14





AZIENDA AGRICOLA "LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
 Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Giare
 tel. 340 32 69003

OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE : SV99001

FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009

Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE

	Prodotto: CONFETTURA DI LAMPONE E BARBERA
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
LOTTO:43/2012	

Data di arrivo	29 06 2012	
Date lavorazione	29 06 2012	Per un totale di ore 8 compresa etichettatura
Materia prima	LAMPONE	LOTTO 43/2012
Provenienza		PRODOTTO DI CALIZZANO
Qta' lorda Kg.	20,5 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
LAMPONI , VINO BARBERA		
Zucchero di canna ,		
Tot kg prodotto pulito	20,5 kg	
Tot kg prodotto finito	20,5 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	89%	
Zuccheri utilizzati	15 kg	
Zuccheri totali (gradi brix)	63%	
Tempo di cottura	2 ore	
Temperatura	80 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		118 VASI DA GR 110 , 46 VASI GR 220
Data di scadenza	07.07.2014	

Note:

raccolta:

Lavorazione: si pulisce la frutta e si aggiunge lo zucchero e si procede alla cottura con il vino barbera. La purea così composta si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 60 brix). Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni

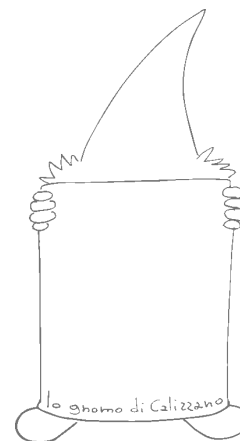
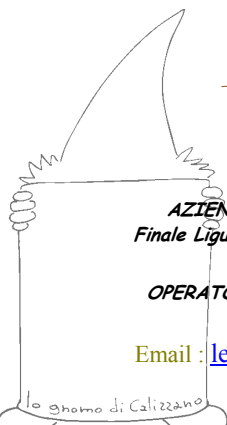
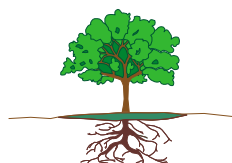


*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 15





AZIENDA AGRICOLA " LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Giaire
tel. 340 32 69003

OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE : SV99001

FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009

Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE

	Prodotto: CONFETTURA DI FRAGOLE
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
	LOTTO:44/2012

Data di arrivo	03 LUGLIO 2012	
Date lavorazione	03 LUGLIO 2012	Per un totale di ore 8 compresa etichettatura
Materia prima	fragole	LOTTO 44/2012
Provenienza		PRODOTTO DI CALIZZANO
Qta' lorda Kg.	20 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
fragole		
Zucchero di canna ,		
Tot kg prodotto pulito	16,6 kg	
Tot kg prodotto finito	16,6 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	70%	
Zuccheri utilizzati	10 kg	
Zuccheri totali (gradi brix)	64%	
Tempo di cottura	2 ore	
Temperatura	80 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		36 vasi da 400 gr
Data di scadenza	07.07.2014	

Note:

raccolta:

Lavorazione: si pulisce la frutta. Si risciaqua il frutto intero e si aggiunge lo zucchero e si procede alla cottura

La purea così composta si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 60 brix). Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 16





C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE NR 50

	Prodotto: LIQUORE DI CUMMETI
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
	LOTTO: 199/2010 SCHEDA A/23

Data di arrivo	18 10 2010	LIMONI LOTTO 195/10
Date lavorazione	18 11 2010	ORE TOTALI LAVORAZIONE 10 COMPRESO IMBOTTIGLIAMENTO
Materia prima	LIMONI E VERBENA	
Provenienza		PERTI ALTO CALIZZANO
Qta' lorda Kg.	KG 5	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
ALCOOL SCORZA DI LIMONE VERBENA ODOROSA		
Tot kg prodotto pulito	LT 29	
Tot kg prodotto finito		
Frutta utilizzata		
Zuccheri utilizzati	KG 12	
Zuccheri totali (gradi brix)	40	
Tempo di cottura (canditure)		
Temperatura		
Tempo di pastorizzazione		
Temperatura		
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		BOTTIGLIE DA CL 50 NR 38 DA CL 10 100
Tempo di infusione	5 giorni	
Gradi alcolici	30°	

Antica ricetta del limoncino rielaborata con l'aggiunta della verbena odorosa



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 16



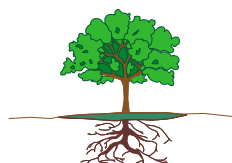


*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 17





AZIENDA AGRICOLA " LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Giaire
tel. 340 32 69003

OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE : SV99001

FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009

Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE

	Prodotto: CONFETTURA DI RIBES NERO
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i> PYRGI
	LOTTO:53/2012

Data di arrivo	13 07 2012	
Date lavorazione	13 07 2012	Per un totale di ore 8 compresa etichettatura
Materia prima	RIBES NERO	LOTTO 53/2012
Provenienza		PRODOTTO DI CALIZZANO
Qta' lorda Kg.	3,5 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
RIBES NERO		
Zucchero di canna ,		
Tot kg prodotto pulito	3,5 kg	
Tot kg prodotto finito	3,5 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	87%	
Zuccheri utilizzati	1,8 kg	
Zuccheri totali (gradi brix)	54,7%	
Tempo di cottura	2 ore	
Temperatura	80 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		15 VASI GR 110, 11 VASI GR 220
Data di scadenza	14.07.2015	

Note:

raccolta:

Lavorazione: si pulisce la frutta e si aggiunge lo zucchero e si procede alla cottura .La purea così composta si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 54 brix). Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni

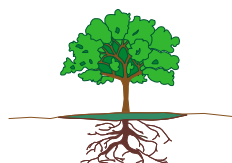


*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

SCHEDA DI LAVORAZIONE n. 18





AZIENDA AGRICOLA "LE GIAIRE" di BIANCO Mariagrazia
 Finale Ligure (SV) Loc Perti Alto e CALIZZANO (SV) Regione Gaiare
 tel. 340 32 69003

OPERATORE AGRITURISTICO - SIGLA REGIONALE : SV99001

FATTORIA DIDATTICA SV FD 07009

Email : legiaire@legiaire.it Sito internet www.legiaire.it

In collaborazione con

C.e.R.S.A.A. Centro Sperimentazione e Ricerca Agricola Camera di Commercio di Savona Regione Rollo 98 Albenga

SCHEDA LAVORAZIONE

	Prodotto: CONFETTURA DI PRUGNE
	<i>Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo</i>
	PYRGI
	LOTTO:64/2012

Data di arrivo	30 LUGLIO 2012	
Date lavorazione	31 LUGLIO 2012	Per un totale di ore 8 compresa etichettatura
Materia prima	fragole	LOTTO 64/2012
Provenienza		PRODOTTO DI CALIZZANO
Qta' lorda Kg.	26 kg	
Fresco/essiccato/precotto	FRESCO	
Ingredienti:		
PRUGNE		
Zucchero di canna , SUCCO DI LIMONE GR300		
Tot kg prodotto pulito	17 kg	
Tot kg prodotto finito	17 kg	Purea finale
Frutta utilizzata	89%	
Zuccheri utilizzati	11 kg	
Zuccheri totali (gradi brix)	55%	
Tempo di cottura	1,5 ore	
Temperatura	80 °	
Tempo di pastorizzazione	15 minuti	
Temperatura	85°	
Numero pezzi e contenuto per pz (gr/ml/cl)		15 vasi da 400 gr , 40 VASI GR 30, 54 GR 220
Data di scadenza	07.07.2014	

Note:

raccolta:

Lavorazione: si pulisce la frutta. Si risciaqua il frutto intero SI DENOCCIOLA e si aggiunge lo zucchero e si procede alla cottura

La purea così composta si cuoce fino alla giusta densità (fino ad almeno 55 brix). Si procede all'invasettamento a caldo e successivamente alla pastorizzazione sino ad arrivare ad una temperatura di circa 85/90°. Alla fine del processo di pastorizzazione si deve abbattere la temperatura sino a circa 35/40° con acqua fredda.

Etichettatura : a norma di legge

Conservazione. In luogo asciutto e dopo l'apertura in frigorifero per pochi giorni