



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
Culltività
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 e si mettono a cuocere 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 punto si può 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 Pertì 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

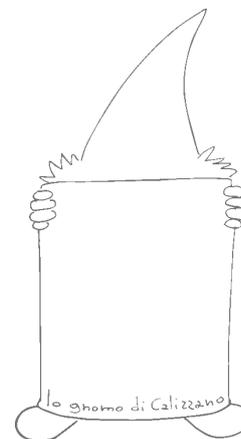


*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*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 |
| | Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo |
| | 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 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 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