



DQ05
Rev.01
del
Data di emissione:
02/01/2023

CICORINO GRUMOLO

ROSSO E VERDE RED AND GREEN CHICORY



Dopo la raccolta i prodotti vengono accuratamente cerniti e selezionati.
After harvesting, the products are carefully selected.

Ingredienti <i>Ingredients</i>	Varietà <i>Variety</i>	Nome scientific <i>Scientific name</i>	Composizione (%) <i>Composition</i>
Cicorino grumolo rosso e verde <i>Red and Green Chicory</i>		<i>Cichorium Intybus</i>	100%

caratteristiche features

Aspetto <i>Appearance</i>	<p>Il Grumolo Rosso è una varietà con foglie rotondeggianti di colore verde con screziature rosse che, al sopraggiungere dell'inverno, formano una rosetta di colore rosso vinato, dal sapore gustoso e molto croccante. Il Grumolo Verde è una varietà resistente alle basse temperature con foglie carnose e rotonde, di colore verde intenso, dall'aspetto vellutato e disposte a rosetta.</p> <p><i>The Red Chicory is a variety with round green leaves with red streaks that, when winter comes, form a rosette of red wine, with a tasty and very crunchy flavor. The Green Chicory is a variety resistant to low temperatures with fleshy and round leaves, of an intense green color, with a velvety appearance and arranged in rosette.</i></p>
Peso unità <i>Unit weight</i>	Peso variabile <i>Variable weight</i>

Packaging

Tipo di confezione <i>Type of package</i>	Plastica 40x60x20 <i>Plastic 40x60x20</i>
Pezzi per collo <i>Pieces per box</i>	-
Peso medio (kg) / collo <i>Average weight (kg) / box</i>	4Kg
Pallettizzazione <i>Palletizing</i>	Pallet 100x120. 60 colli <i>Pallet 100x120. 60 boxes</i>

Temperatura di Trasporto: con mezzi refrigerati e nel rispetto della catena del freddo
Transport Temperature: with refrigerated vehicles and by maintaining cold chain

Disponibilità: Novembre-Aprile
Availability: Novembre-April