

PRODOTTI BIOLOGICI, A PRODUZIONE INTEGRATA, DOP, IGP, EQUOSOLIDALI E A KM "0" NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI PAVULLO

L'Amministrazione Comunale di Pavullo,
in collaborazione con CIR food,
con l'inizio del nuovo Anno Scolastico 2009/2010
propone l'inserimento in menu dei seguenti prodotti:

Prodotti biologici

- Pasta di semola, riso, farina, orzo e farro perlati
- Legumi secchi
- Carne di vitellone
- Polpa e passata di pomodoro
- Olio extra vergine d'oliva e di girasole
- Frutta fresca: mela, pera, arancia e banana
- Verdura: insalata, carote e patate
- Latte e yogurt alla frutta
- Succhi di frutta
- Confettura extra di frutta



Materie prime a produzione integrata

- Frutta fresca: tutte le altre tipologie
- Verdura: tutte le altre tipologie



Prodotti DOP e IGP

- Parmigiano reggiano DOP
- Prosciutto crudo di Modena DOP
- Mortadella Bologna IGP
- Pesche e nettarine di Romagna IGP
- Cipolla di Medicina IGP



Prodotti biologici equosolidali

- The verde, camomilla e karkadè
- Cacao in polvere
- Cioccolatina fondente
- Zucchero di canna

Prodotti a Km. "0"

- Pasta fresca per lasagne, tagliatelle e tortelloni ricotta e spinaci
- Pane e prodotti da forno
- Parmigiano reggiano, ricotta e Caciotta
- Burro
- Prosciutto crudo di Modena DOP
- Miele

