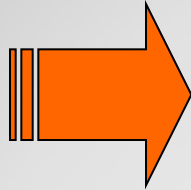


# La classificazione degli alimenti in GAMME

In base al tipo di lavorazione o  
conservazione applicata

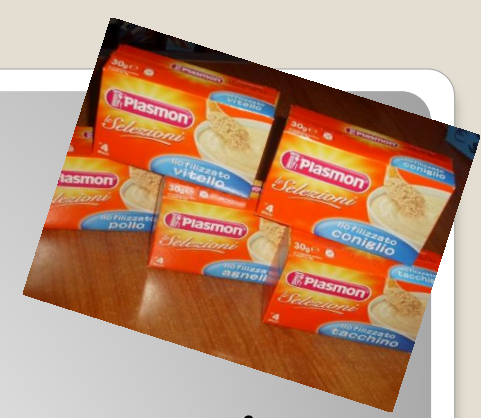
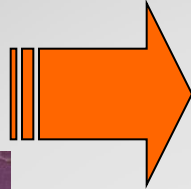
1<sup>^</sup> gamma



prodotti freschi o  
deperibili che non hanno  
subito nessun  
trattamento di  
conservazione

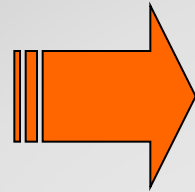
es. ortofrutta, prodotti  
ittici, carne,...

2<sup>^</sup> gamma



Prodotti in scatola e conserve.  
Essi hanno subito trattamenti di conservazione (sterilizzazione, liofilizzazione e pastorizzazione)

3<sup>^</sup> gamma

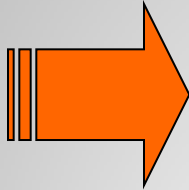


alimenti congelati e  
surgelati



es. ortaggi pronti per  
la cottura che hanno  
subito una mondatura

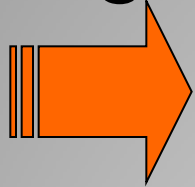
# 4^gamma



Sono prodotti ortofrutticoli di pronto consumo.

frutta e verdure fresche, lavate, asciugate, tagliate, confezionate in vaschette o in sacchetti di plastica in atmosfera controllata o modificata.

4^gamma



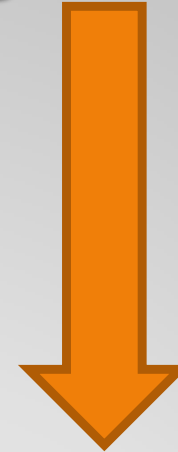
Da prodotto agricolo ...



conseguenza



Servizio aggiuntivo:  
lavaggio e  
confezionamento



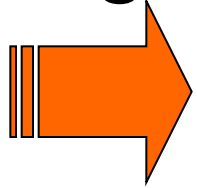
Prezzo maggiore fino a  
4/5 volte quello di un  
ortaggio tradizionale

... a prodotto  
industriale



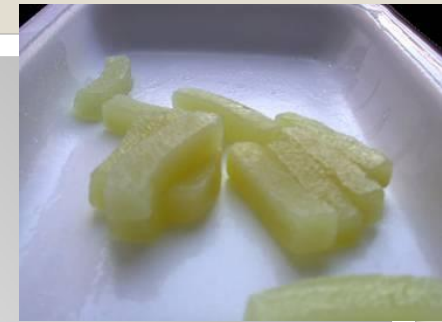
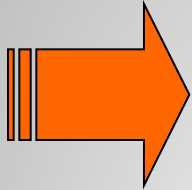
a cura di ch

## 4^gamma: esempi



insalate singole e miste, rucola e radicchio, scarola e radicchio, prezzemolo, minestrone, verdure aromatiche miste, bietola, cicoria, pannocchie, rucetta a mazzetti, rucetta sciolta, cuore di sedano, cuore di scarola, fiori di zucca, carote, broccoletti, spinaci, patate sbucciate e tagliate a fette, cubetti di cipolla, funghi champignons affettati, pesche, mango, melone, arance a spicchi, ...

## 5<sup>a</sup> gamma



prodotti pre-cotti o precucinati **NON** surgelati  
Oltre ad essere già stati puliti e mondati, sono già cucinati e conservati sottovuoto con una conservabilità di 1-3 settimane a 0-3 °C pronti da rigenerare e servire

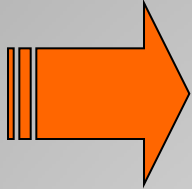
es. lasagne, pizze pronte, minestre in busta, verdure,...

a cura di christian bressan





## 5<sup>^</sup> gamma



prodotti ortofrutticoli che, dopo una prima lavorazione preliminare (selezione, lavaggio, taglio, pelatura) vengono precotti, sterilizzati e confezionati sottovuoto (conservazione medio-lunga) o cotti al vapore, grigliati o lessati e confezionati in atmosfera protettiva (prodotti deperibili).