Allegato n. 2 CT Gara mense - 2021-2023 GRAMMATURE

ALIMENTI CRUDI	Grammatura gr.				
Affettati					
Prosciutto crudo di Parma	90				
Prosciutto cotto	100				
Altri affettati	80				
Formaggi					
Formaggi freschi	125				
Formaggi stagionati	120				
Grana padano/parmigiano reggiano	100				
Piatto misto di formaggi + affettati					
Affettati	80				
Formaggi	80				
Contorni					
Insalata a foglia	100				
Verdure: pomodori, finocchi, carote, peperoni etc	200				
Altro					
Frutta fresca di stagione	200				
Frutta secca	70				
Pane	100				
Yogurt normale, magro, con frutta	125				

ALIMENTI COTTI	Porzione a crudo e al netto del condimento e scarti gr	Fattore di conversione da crudo a cotto	Porzione in seguito a cottura gr.
Cereali e derivati			
Pasta di semola	90	2	180
Pasta all'uovo secca	70	3	210
Pasta all'uovo fresca	100	2	200
Riso	80	2,5	200
Gnocchi di patate	150	1,5	225
Pasta fresca ripiena	125	2	250
Farro/orzo	80	2,5	200
Verdure e ortaggi			
Verdure a foglia (bieta, cicoria, spinaci, broccoletti etc)	200	0,8	160
Agretti, asparagi, carote	180	0,9	162
Carciofi	200	0,75	150
Cavolfiore, broccolo, cavolini Bruxelles	200	0,9	180
Cavolo cappuccio, verza	180	1	180
Finocchi	200	0,85	170
Funghi	220	0,6	132
Melanzane	300	0,4	120
Patata pelata	200	0,85	170
Zucchina , zucca, peperoni, radicchio	200	0,9	180
Legumi freschi			
Fagiolini	150	0,95	142,5
Fave	150	0,8	120
Piselli	150	0,87	130,5
Legumi secchi			
Ceci	50	3	150
Fagioli, lenticchie	50	2,5	125
Carne			
Bovino adulto magro	180	0,65	117
Bollito	200	0,65	130
Pollo/tacchino petto	150	0,9	135
Pollo/tacchino coscio, coniglio	250	0,76	190

Suino senza osso	200	0,65	130
Suino con osso	250	0,76	190
Salsiccia/wurstel	160	0,9	144
Pesce fresco			
Alici	200	0,85	170
Cefalo, cernia, dentice, orata, merluzzo, sgombro	200	0,85	170
Sogliola, rombo, tonno, pesce spada, spigola	200	0,8	160
Pesce surgelato			
Cernia, dentice, spigola, orata	200	0,8	160
Platessa, merluzzo filetti	220	0,7	154
Polpo, calamaro	200	0,8	160