SEMILAVORATO (IV GAMMA)

SCHEDA TECNICA

I carciofi semilavorati o di IV gamma da noi confezionati, vengono mondati, privati delle brattee più esterne e successivamente trattati con soluzioni antiossidanti o succo di limone. Tale trattamento ha effetti positivi sulla riduzione della carica microbica totale, garantendo un periodo di conservazione fino a 15 giorni in condizioni refrigerate; inoltre, interviene sull'inibizione del processo di imbrunimento enzimatico nonché sul mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Dopo il trattamento, i " cuori di carciofo" vengono sistemati con cura all'interno di un vassoio in plastica o cartone e avvolte da un film trasparente, ognuno dei quali può contenere 4-6 capolini. Il vassoio semilavorato" viene destinato prevalentemente alla Grossa Distribuzione Organizzata (GDO) del Nord Italia, anche se negli ultimi anni, i Mercati Generali dell'Ortofrutta hanno dimostrato un buon interesse.
Per la Cooperativa Villasor il tema 2000 è senza dubbio il carciofo più indicato per questo tipo di lavorazione con dei vantaggi non solo economici per il produttore e consumatore finale.

Periodo di raccolta

Gennaio	■	■	■	■
Febbraio	■	■	■	■
Marzo	■	■	■	■
Aprile	■	■	■	■
Maggio	■	■	□	□
Giugno	□	□	□	□
Luglio	□	□	□	□
Agosto	□	□	□	□
Settembre	□	□	□	□
Ottobre	□	□	■	■
Novembre	■	■	■	■
Dicembre	■	■	■	■