

GRAMMATURE

Allegato al Capitolato Speciale d'Appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione da svolgersi presso l'A.P.S.P "S. Giuseppe" di Roncegno Terme (TN), nel rispetto dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" approvati con Decreto Ministeriale Ambiente del 10/03/2020.

Capitolato Speciale d'Appalto parte tecnica

ALIMENTI	U.M.	GRAMMI
BEVANDE CALDE		
Latte	ml	200
Caffè d'orzo	g	q.b.
Te al limone	g	q.b.
Camomilla	g	q.b.
Zucchero in bustina	g	10
PRIMI PIATTI		
Pasta di semola asciutta	g	90
Farina bramata	g	100
Polenta (peso a cotto)	g	240
Pasta di semola per minestrone	g	40
Pasta di semola per minestrone in brodo	g	40
Pasta all'uovo	g	120
Semolino	g	40
Riso asciutto	g	80
Riso per minestrone	g	40
Riso in brodo	g	40
Orzo	g	30
Ravioli asciutti	g	100
Ravioli in brodo	g	100
Gnocchi	g	200
Lasagne al forno	g	200
Consommé	g	q.b.
CARNE		
Pollo (con osso)	g	250
Petto di pollo	g	120
Fesa di tacchino	g	120
Coniglio (con osso)	g	250
Vitello	g	120

Manzo	g	120
Maiale	g	130
Braciola o carrè con osso	g	140
Cotechino	g	80
Svizzerà	g	120
Hamburger	g	120
Macinato per polpette	g	120
Lingua salmistrata	g	120
Trippa	g	120
Piatti composti	g	130
PESCE		
Pesce a filetti	g	120
Pesce a tranci	g	120
Tonno in scatola sott'olio	g	80
Tonno in scatola al naturale	g	80
UOVA		
Uova fresche grandi	n°	1
Frittata	g	130
SALUMI		
Würstel	g	150
Prosciutto cotto	g	70
Prosciutto crudo	g	60
Bresaola	g	60
Speck	g	60
Coppa	g	60
Salame	g	60
Pancetta	g	60
Mortadella	g	80
Lioner	g	80
FORMAGGI DA TAVOLA		
Mozzarella	g	100
Crescenza	g	100
Formaggio Italico	g	70
Fontal	g	70
Asiago	g	70
Taleggio	g	70
Emmental	g	70
Robiola	g	100

Provolone	g	70
Tosella	g	70
Gorgonzola	g	70
Grana (II° piatto)	g	70
Ricotta	g	100
Caprini	g	100
Formaggini	g	60
VERDURA PER CONTORNI		
Patate bollite, puré	g	150
Verdure al vapore, lesse, al forno	g	150
Zucchine ripiene	g	120
Insalata	g	50
Pomodori	g	150
Cavolfiori / Finocchi gratin	g	200
Carote	g	200
Carciofi	g	200
Melanzane	g	200
Cipolle	g	150
Cetrioli	g	150
Peperoni	g	200
Asparagi	g	200
Sottoaceti	g	50
FUNGHI		
Funghi secchi	g	20
Funghi freschi	g	50
LEGUMI		
Legumi misti	g	100
Piselli minestra	g	30
Fagiolini	g	200
Fagioli secchi minestra	g	30
Ceci secchi minestra	g	30
Lenticchie secche minestra	g	30
FRUTTA		
Mela	g	150/180
Pera	g	150/180
Arancia	g	150/180
Mandarini	g	150/180
Mandaranci	g	150/180
Albicocche	g	150/180

Pesche	g	150/180
Banane	g	150/180
Fragole	g	150
Ciliege	g	150
Melone	g	150/180
Kiwi	g	150/180
Prugne	g	150/180
Uva	g	150/180
Frutta cotta (mela/pera)	g	150/180
Frutta cotta (prugne)	g	100
Macedonia di frutta	g	110
Mousse di frutta	g	100
GRASSI E CONDIMENTI A CONSUMO		
Olio extra vergine d'oliva	g	15
Olio di arachide	g	15
Burro	g	15

PANE E PRODOTTI DA FORNO		
Pane comune	g	50
Grissini (conf. gr 15)	n.	2
Fette biscottate monoporzione x gr 15	g	30
Biscotti monoporzione x gr 25	g	50
DESSERT		
Gelato	g	50
Yogurt magro	g	125
Yogurt intero	g	125
Yogurt alla frutta	g	125
Confettura di frutta monodose	g	25
Budino vari gusti	g	100
BEVANDE		
Vino Bianco/Rosso	ml	200
Succo frutta vari gusti	ml	125
Acqua minerale	ml	500
Aranciata senza zucchero	ml	200

**Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti.
Per gli alimenti surgelati, il peso si riferisce al prodotto dopo la fase di
decongelazione.**