

ALLEGATO n. B al capitolato tecnico

TABELLA DELLE GRAMMATURE	Porzione (grammi/ml)
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	70-80
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	30-40
Gnocchi di patate	200
Farina di mais per polenta	70-80
Ravioli, tortellini freschi asciutti	120
Ravioli, tortellini freschi in brodo	60
Patate per contorno	200
Patate per purea	180
Patate per minestrone/passati	40-50
Patate per creme	80
Pane	60-70
Crostini/Fette biscottate/Crackers/galette di riso e o altri cereali	30-40
Pizza pomodoro e mozzarella (peso al cotto)	180-200
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	30
Legumi secchi per primo piatto asciutto	10
Legumi freschi/surgelati per minestrone	30
Legumi secchi per minestrone	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	80-90
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	25-30
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	140-160
Legumi secchi come secondo piatto	50-60
Carni, Pesce e Uova	
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)	110
Coscia di pollo (carne con osso)	140
Carne per polpette/ripieni	80-90
Carne per ragù	30
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	120-140
Pesce surgelato	140-160
Tonno in scatola	90
Uova	n°2
Uova per preparazioni	n°1x6
Formaggi	
Formaggi freschi (Mozzarella, primosale, crescenza, caciotta, ecc.)	110
Formaggi fermentati/stagionati (Fontina, toma, Parmigiano Reggiano, ecc.)	70
Ricotta	160
Ricotta per preparazioni	30-40
Formaggio per preparazioni	20-30
Mozzarella per pizza (piatto unico) /formaggio per piatti unici	80-90
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	70-80
Prosciutto cotto per preparazioni	20-30

TABELLA DELLE GRAMMATURE	Porzione (grammi/ml)
Verdure	
Ortaggi a foglia crudi, carote julienne	70
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (finocchi, pomodori, ecc.)	200
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	200
Verdure surgelate da consumare cotte	200-250
Misto verdura fresca/surgelata per minestroni/passati	130-150
Verdura per primi asciutti	40-50
Verdura per sfornati/focacce/polpette	40-50
Condimenti	
Olio (per pietanza)	5-6 (*)
Olio per primo in bianco	8-10
Formaggio grattugiato (per pietanza)	5

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al *CRUDO* e al *NETTO* degli scarti.