

Sede di: Casale Monferrato

Dipartimento di Prevenzione
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Palestro, 41 – 15033 Casale Monferrato

**GRAMMATURE DI RIFERIMENTO PER I DIVERSI ALIMENTI:
(da intendersi a crudo ed al netto degli scarti)**

Ingredienti:	grammature 18-36 mesi	grammature 3-6 anni	grammature 6-11 anni	grammature 11-14
riso o pasta asciutti	40	50	70	80
riso o pasta per minestre	20	30	40	40
pasta all'uovo secca per lasagne	60	70	70	70
gnocchi di patate	100	130	160	200
crostini di pane per primo piatto	30	30	40	40
ravioli di ricotta e spinaci o di prosciutto	100	120	130	150
orzo, farro	20	30	40	40
tortellini, agnolotti (come piatto unico)	50	70	100	120
pane comune non salato	30	40	50	60
pizza (come piatto unico)	80	100	150	200
verdura cruda per contorno (insalata, carote, finocchi, pomodoro, etc)	50	80	100	150
verdura cotta per contorno (spinaci, carote, finocchi, bieta, carciofi, zucchini, melanzane, asparagi, peperoni, cavolfiore, etc)	150	150	150	200
patate per contorno e per purè	100	150	180	200
legumi per minestra o zuppa	20	20	30	30
carni rosse e avicole	50	60	80	100
pesce fresco o surgelato	70	80	100	130
carne o pesce per ragù/sughi	10	20	25	30
uovo per frittata	(n.1)	(n.1)	(n.1)	(n.1e 1/2)
uova per preparazioni	n.1 x 10 porz.	n.1 x 8 porz.	n.1 x 6porz.	n.1 x 4 porz.

formaggi stagionati	30	40	50	60
formaggi freschi	40	60	70	80
formaggi per primi piatti o torta salata	10	20	25	30
parmigiano grattugiato per primi piatti, contorni...	3	5	8	10
pesto	/	5	8	10
olio extravergine d'oliva per condimento	3	5	8	10
frutta fresca di stagione	100	100	150	200

N.B.: Per la “carne” è consentito un aumento fino al 10% del peso in base alla tipologia e alla modalità di cottura