

PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di...

VERDURE E FUNGHI CONSERVATI

Sono considerati **PERMESSI**:

- ✓ Verdure e funghi conservati (in salamoia, sottaceto, sott'olio, sotto sale) se costituiti unicamente da: verdure e/o funghi, acqua, sale, olio, aceto, zucchero, anidride solforosa, acido ascorbico, acido citrico, spezie e piante aromatiche.
- ✓ Verdure cotte al vapore/lessate anche se addizionate di sale, acido ascorbico (E300 o Vitamina C) e acido citrico (E330).
- ✓ Funghi secchi e surgelati tal quali.

Sono considerate **A RISCHIO**:

- ✓ Verdure conservate, cotte al vapore/lessate miscelate con altri ingredienti.
- ✓ Verdure grigliate (in salamoia, sott'olio, surgelate).

Sono considerate **VIETATE**:

- ✓ Verdure impanate, infarinate, in pastella con ingredienti vietati.