



CENETAE

SCHEDA TECNICA

Noci Lara

La noce Lara è un frutto dalle dimensioni mediamente grosse, l'aspetto è rotondeggiante e la base è piana.

Il guscio si presenta molto solido ma non di difficile rottura, il diametro medio è di circa 33-38mm. La raccolta delle noci destinate alla produzione di noci Lara essiccate ha inizio verso il 16-20 di settembre. Le noci provenienti dalla campagna vengono smallate e lavate con uso di sola acqua senza alcuna aggiunta di prodotti sbiancanti, successivamente vengono stivate in appositi contenitori per dare inizio alla fase di essiccazione. Tale processo avviene attraverso un flusso d'aria a bassa temperatura (36-38°C.) al fine di portare il tenore di umidità della noce intera intorno al 9-10%. Raggiunta la percentuale di umidità stabilita le noci escono dall'essiccatoio per iniziare il processo di calibratura che le suddividerà a seconda della loro dimensione.

Successivamente alla calibratura le noci vengono selezionate con lo scopo di eliminare quelle con difetti causati da insetti o dal gheriglio raggrinzito. Per fare questo il prodotto viene prima meccanicamente ventilato, ciò consente di scartare le noci vuote o leggere, poi attraverso una accurata e rigida selezione manuale si procede alla finitura. L'esito positivo della selezione viene costantemente monitorato da una serie di campioni eseguiti rispettando rigide procedure, ciò consente di garantire al consumatore un prodotto finito di elevata qualità. Una volta che il prodotto selezionato, qualitativamente, è stato ritenuto idoneo, si procede alla fase di insacchettamento che prevede per la commercializzazione il confezionamento in sacchi da 5 o 10 Kg. rispettivamente su pallet 800×1200 da 3,50 q.li (70 sacchi) i primi e da 4,00 q.li (40 sacchi) i secondi.

