



## Consigli per una conservazione felice! 😊

Siamo molto felici che il nostro Pollaio stia crescendo con tutti voi e che avete tanta curiosità per i nostri prodotti. Abbiamo pensato di radunare un po' tutti i consigli che vi diamo sulla conservazione dei nostri prodotti, una volta arrivati da voi.

Speriamo che questo documento vi sia utile nel prolungare il vostro piacere di godervi i nostri freschi e di evitare alcuni problemi di qualità, legati alla conservazione.

Nonostante la nostra attenta selezione prima di metterli in cassa, può capitare che alcuni frutti non sopravvivono bene al trasporto, per questo motivo mettiamo sempre il 4% in più nelle casse per compensare subito eventuali carenze.

**Abbiamo utilizzato in questo documento una parola, comunemente poco utilizzata ma che racchiude un significato importante: frutta CLIMATERICA. Sono frutti climaterici quelli che continuano a maturare, anche dopo la separazione dalla pianta. E' importante sapere quali lo siano, per sapere come conservarli al meglio!**



## Nota sugli agrumi in generale

La buccia, non essendo trattata, può essere tranquillamente utilizzata e, ricordate sempre che vi consigliamo quella dei frutti più verdini che contengono più olio essenziale. Sentirete che profumo si sprigionerà in cottura!

### Arance (bionde, rosse)

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Poi sono da controllare <b>ogni 2 giorni</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati. Dopo un controllo intensivo nei primi giorni, la situazione si stabilizza notevolmente e i frutti si mantengono di più.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p> <p><i>arance rosse</i></p> <p><i>arance bionde</i></p>	<p>La conservazione deve avvenire in <b>un luogo fresco e areato</b>, né troppo umido né troppo secco; tenere le arance in luogo caldo non arieggiato può ridurne la durata. È possibile tenerle in frigo.</p> <p>È possibile tenere tutte le arance all' aperto in una posizione ombreggiata se <b>le temperature non scendono sotto i 2° e non salgono oltre i 10°</b>.</p> <p>Sarebbe meglio <b>togliere le arance dalla cassa</b> e non sovrapporle tra di loro, per evitare pressioni o ammaccature. Evitare i sacchetti di plastica che non fanno respirare i frutti.</p> <p>Le <u>arance rosse</u> sono le più sensibili alle alte temperature poiché i pigmenti possono degradarsi e determinare un sapore sgradevole cosiddetto "di cimice" si consiglia per queste una temperatura di 8-10°C ma tollerano anche temperature fino a 2° C.</p> <p>Le <u>arance bionde</u> sono meno sensibili alla degradazione e potrebbero essere tenute anche fuori dal frigo.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>se tenute bene, le arance si conservano a lungo, per diverse settimane</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no; l'ambiente di conservazione non influisce sulla maturazione ma sulla colorazione e la durata</p>



<p><b>Nota bene:</b> <i>arance bionde</i></p>	<p>Il <b>colore della buccia</b> delle <u>arance bionde</u> non è necessariamente correlato al grado di maturazione del frutto. (I frutti completamente verdi sono spesso internamente maturi.) La colorazione necessita di freddo, che ultimamente tarda ad arrivare in autunno</p>
<p><i>arance rosse</i></p>	<p>La <b>buccia</b> delle <u>arance rosse</u> tende ad essere di colore rossastro.</p>

Un'ultima indicazione sulle tipologie di arance. Noi abbiamo scelto di distribuire solo un “**calibro unico**” e per questo nella stessa cassa troverete arance di diverse dimensioni con lo scopo di agevolare i nostri produttori ed evitare lo spreco alimentare. Inoltre le tanto bistrattate arance “piccole e dalla buccia sottile” sono spesso anche quelle più dolci e succose... non fatevele scappare 😊

Seguite le nostre indicazioni o chiedeteci consigli diretti e in questo modo potrete godervi le vostre arance per molto tempo 😊



**Arance amare**

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Poi sono da controllare <b>settimanalmente</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>La conservazione deve avvenire in <b>un luogo fresco e areato</b>, né troppo umido né troppo secco; tenere le arance in luogo caldo non arieggiato può ridurne la durata. È possibile tenerle in frigo.</p> <p>È possibile tenere tutte le arance all' aperto in una posizione ombreggiata se <b>le temperature non scendono sotto i 2° e non salgono oltre i 10°</b>.</p> <p>A differenza delle altre arance sono tra gli agrumi più conservabili e resistenti alle manipolazioni, non sono necessari accorgimenti particolari.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>se tenute bene, le arance si conservano a lungo, per 3-4 settimane</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no; l'ambiente di conservazione non influisce sulla maturazione ma sulla colorazione e la durata</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	<p><b>Le arance amare non sono adatte al consumo diretto.</b> Il frutto intero generalmente viene utilizzato per preparare marmellate e frutta candita, mentre la buccia viene impiegata per realizzare liquori ed è anche presente in numerose tisane.</p>



## Limoni

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Poi sono da controllare <b>ogni 5 giorni</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>La conservazione deve avvenire in <b>un luogo fresco e non troppo secco</b>, perché in questo caso si rischia che i frutti di conseguenza si asciughino troppo.</p> <p>Si possono tenere nelle stesse casse in cui si ricevono o in altre. Evitare i sacchetti di plastica che non fanno respirare i frutti.</p> <p>Sono molto più sensibili alle basse temperature rispetto alle arance e mandarini e <b>non vanno tenuti al di sotto dei 10°</b>. Vanno tenuti a temperatura ambiente o in frigo vano verdure.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>se tenuti bene, anche mesi, eventualmente spostare in frigorifero (in vano verdure) per mantenerli più a lungo</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no; l'ambiente di conservazione non influisce sulla maturazione ma sulla colorazione e la durata</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	<p>Quando ricevete qualche limone più duro potete tagliarli anche per lungo, così da facilitare l'uscita del succo.</p>



Cedri

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Poi sono da controllare <b>ogni 5 giorni</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>La conservazione deve avvenire in <b>un luogo fresco, asciutto e areato</b>, evitare di conservarli in frigo.</p> <p>Evitare i sacchetti di plastica che non fanno respirare i frutti.</p> <p>Sono molto più sensibili alle basse temperature rispetto alle arance e mandarini e <b>non vanno tenuti al di sotto dei 10°</b>. Vanno tenuti a temperatura ambiente.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>1-2 settimane dopo l'arrivo</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no; l'ambiente di conservazione non influisce sulla maturazione ma sulla colorazione e la durata</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	<p>Non è usato per il succo, ma per fare il Carpaccio, l'insalata o altre cose del genere. Si mangia la parte bianca (albedo) assieme al cuore succoso, la buccia si può usare per fare i canditi.</p>



**Kumquat**

<b>Controlli:</b>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Poi sono da controllare <b>ogni 2 giorni</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati.</p>
<b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b>	<p>La conservazione deve avvenire in un luogo fresco (<b>6 - 8° C</b>), né troppo umido né troppo secco; forse in garage o nella cantina.</p> <p>Tenere i kumquat in un luogo caldo e umido ne riduce drasticamente la durata.</p> <p>Evitare i sacchetti di plastica che non fanno respirare i frutti.</p>
<b>Durata con la giusta conservazione:</b>	<p>si mantiene bene 2-3 settimane ma il nostro consiglio è che va mangiato più fresco possibile, altrimenti si perde la croccantezza; è possibile tenerli in frigo (vano verdura) in un sacchetto di carta</p>
<b>Frutta climaterica:</b>	<p>no; l'ambiente di conservazione non influisce sulla maturazione ma sulla colorazione e la durata</p>
<b>Nota bene:</b>	<p>Alcuni nostri soci raccolgono i Kumquat con un po' di picciolo alcuni no, quindi fate attenzione di toglierlo quando lo mangiate interamente.</p>



## Clementine

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Poi sono da controllare <b>ogni giorno</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati.</p> <p>Le clementine sono frutti molto delicati.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>La conservazione deve avvenire necessariamente in un luogo <b>asciutto e fresco</b>, idealmente in un sacchetto di carta dentro il frigo (<b>5-6°C</b>). Sono relativamente tolleranti alle basse temperature.</p> <p>Tenere le clementine in un luogo caldo e umido ne riduce drasticamente la durata.</p> <p>Sarebbe meglio <b>togliere la frutta dalla</b> cassa e non sovrapporre tra di loro, per evitare pressioni o ammaccature; questo servirà anche a farle asciugare ed evitare marciumi successivi nel caso siano state bagnate dalla pioggia.</p> <p>Evitare i sacchetti di plastica che non fanno respirare i frutti.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>Le clementine sono particolarmente delicate ma se conservate adeguatamente, arrivate a casa, possono durare al massimo due settimane. A differenza di arance e limoni non si prestano a farne scorte.</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no; l'ambiente di conservazione non influisce sulla maturazione ma sulla colorazione e la durata</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	<p>Il colore della buccia non è necessariamente correlato al grado di maturazione del frutto. (I frutti completamente verdi sono spesso internamente maturi.) La colorazione necessita di freddo, che ultimamente tarda ad arrivare.</p>



Tacle

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Poi sono da controllare <b>2 giorni</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>La conservazione deve avvenire necessariamente in un luogo <b>asciutto e fresco</b>, idealmente in un sacchetto di carta dentro il frigo (<b>5-6°C</b>). Sono relativamente tolleranti alle basse temperature.</p> <p>Tenere le Tacle in un luogo caldo e umido ne riduce drasticamente la durata.</p> <p>Sarebbe meglio <b>togliere la frutta dalla cassa</b> e non sovrapporre tra di loro, per evitare pressioni o ammaccature.</p> <p>Evitare i sacchetti di plastica che non fanno respirare i frutti.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>Le Tacle sono delicate ma se conservate adeguatamente, arrivate a casa, possono durare al massimo due settimane. A differenza di arance e limoni non si prestano a farne scorte.</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no; l'ambiente di conservazione non influisce sulla maturazione ma sulla colorazione e la durata</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	<p>È un ibrido tra Tarocco e Clementine. La frutta in sé è abbastanza resistente, ma l'albero ha delle spine che col vento possono danneggiare la frutta e renderla meno resistente.</p>



**Tangeli Nova & Winnola**

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Poi sono da controllare <b>3 giorni</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>Sono frutti molto resistenti. La conservazione deve avvenire in un luogo <b>fresco e areato</b>, né troppo umido né troppo secco. Possono essere tenute anche in frigo, l'importante è che le temperature <b>non scendono sotto 4°C</b>.</p> <p>Sarebbe meglio <b>togliere la frutta dalla cassa</b> e non sovrapporle tra di loro, per evitare pressioni o ammaccature.</p> <p>Evitare i sacchetti di plastica che non fanno respirare i frutti.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>se tenute bene, si conservano a lungo, per 3-4 settimane</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no; l'ambiente di conservazione non influisce sulla maturazione ma sulla colorazione e la durata</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	<p>Abbiamo accorpato questi due frutti perché la loro conservazione è uguale, però vengono raccolte in due periodi diversi.</p>



**Satsuma Miyagawa**

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Poi sono da controllare <b>ogni giorno</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>La conservazione deve avvenire necessariamente in un luogo <b>asciutto e fresco</b>, idealmente in un sacchetto di carta dentro il frigo (<b>5-6°C</b>). Sono relativamente tolleranti alle basse temperature.</p> <p>Tenere le Satsuma in un luogo caldo e umido ne riduce drasticamente la durata.</p> <p>Sarebbe meglio <b>togliere la frutta dalla cassa</b> e non sovrapporle tra di loro, per evitare pressioni o ammaccature.</p> <p>Evitare i sacchetti di plastica che non fanno respirare i frutti.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>Le Satsuma vengono raccolte nel periodo caldo dell'anno e sono particolarmente delicate ma se conservate adeguatamente, arrivate a casa, possono durare al massimo due settimane. A differenza di arance e limoni non si prestano a farne scorte.</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no; l'ambiente di conservazione non influisce sulla maturazione ma sulla colorazione e la durata</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	<p>La particolarità del Mandarino Satsuma sta nel fatto che solitamente, essendo un frutto precoce, è utilizzato quando la buccia è di colore verde, mentre la polpa all'interno è quasi sempre priva di semi, ricca di succo e di un bel colore arancio. Ha la buccia sottile. Mettendolo in frigo la buccia si potrebbe colorare un po', però non cambia il gusto della frutta.</p>



**Mandarini Ciaculli e simili**

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Poi sono da controllare <b>ogni 2 giorni</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>La conservazione deve avvenire necessariamente in un luogo <b>asciutto e fresco</b>. Sono relativamente tolleranti alle basse temperature e se ne consiglia la frigoconservazione intorno ai <b>5-6°C</b>. Tenere i mandarini in un luogo caldo e umido ne riduce drasticamente la durata.</p> <p>Sarebbe meglio <b>togliere la frutta dalla cassa</b> e non sovrapporle tra di loro, per evitare pressioni o ammaccature; questo servirà anche a farle asciugare ed evitare marciumi successivi nel caso siano state bagnate dalla pioggia.</p> <p>Evitare i sacchetti di plastica che non fanno respirare i frutti.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>I mandarini Ciaculli sono un po' più resistenti delle clementine, sono compatti, succosi e di gusto intenso; Arrivati a casa, possono durare qualche settimana dall'arrivo.</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no; l'ambiente di conservazione non influisce sulla maturazione ma sulla durata</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	



Pompelmo rosa e giallo

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Poi sono da controllare <b>settimanalmente</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>La conservazione dovrebbe avvenire in un luogo <b>asciutto e fresco</b>. Non esporre a temperature troppo basse, in virtù della robustezza si possono tenere anche in casa ed in garage.</p> <p>Sarebbe meglio <b>togliere la frutta dalla cassa</b> e non sovrapporle tra di loro, per evitare pressioni o ammaccature.</p> <p>Evitare i sacchetti di plastica che non fanno respirare i frutti.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>a temperatura ambiente circa due settimane, in frigo anche un mese</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no; l'ambiente di conservazione non influisce sulla maturazione ma sulla durata</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	



## Altri frutti

### Banane Siciliane

<b>Controlli:</b>	Sono <b>da controllare ogni giorno</b> , non bisogna perdere di vista la loro maturazione, perché passano, in un breve arco temporale, da appena gialle (=ancora non pronte) a giallo scuro con macchie (=pronte da consumare).
<b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b>	<p>Solitamente spediamo le nostre banane ancora verdi, così da permettere ai consumatori di giostrare con la loro maturazione. Si consiglia di separare le banane in base al loro livello di maturazione e a quante se ne vogliono consumare di volta in volta.</p> <p>Le banane più <u>verdi</u> se si vogliono consumare in tempi brevi vanno tenute a temperatura ambiente (<b>ca. 20°C</b>) vicino a delle mele o altra frutta climaterica, preferibilmente all'interno di un sacchetto.</p> <p>Quelle <u>gialle</u> vanno tenute in un luogo fresco e non soleggiato, non più dentro il sacchetto per non accelerare troppo la maturazione.</p> <p>Quelle che iniziano ad avere <u>macchioline marroni</u> e poco belle alla vista vanno messe in frigo e consumate nel giro di pochi giorni.</p>
<b>Durata con la giusta conservazione:</b>	una decina di giorni circa da quando iniziano a maturare
<b>Frutta climaterica:</b>	sì, tenerli a temperatura ambiente per farli maturare
<b>Nota bene:</b>	



Feijoe

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Se il controllo iniziale è stato fatto bene, non necessitano di controlli successivi.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>Si consiglia la conservazione in frigorifero di quelle già mature, le altre vanno tenute a temperatura ambiente per facilitare la maturazione.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>dopo un paio di giorni per la maturazione a temperatura ambiente possono durare circa una settimana nelle idonee condizioni</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>sì, tenerli a temperatura ambiente per farli maturare</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	<p>Le Feijoe quando sono mature cadono spontaneamente dagli alberi ma noi le raccogliamo qualche giorno prima della loro piena maturazione, perché si tratta di frutti climaterici (che maturano ancora, dopo la raccolta).</p> <p>Inoltre sono frutti molto delicati (suscettibili ad attacchi di insetti già sulla pianta) quindi vanno scartati quelli che eventualmente sono andati oltre maturazione o sono sfuggiti al controllo di selezione e che potrebbero marcire intaccando quelli sani.</p> <p>Le feijoe, una volta sbucciate, si ossidano facilmente, quindi bisogna consumarle subito oppure passare del succo di limone su eventuali parti da conservare.</p>



**Ficodindia**

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini. Consigliamo di cercare delle macchie scure dove la frutta è stata punta dalla <b>mosca</b>. Togliendo la parte contagiata si potrebbe ancora mangiare.</p> <p>Poi sono da controllare <b>ogni giorno</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>La conservazione deve avvenire in <b>frigorifero</b>, nel piano verdure (<b>6-7° C</b>), in un <b>sacco di carta</b> (anche per le spine) o un <b>contenitore</b>.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>un paio di settimane</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	<p>Il ficodindia è un frutto con delle <b>spine</b> e <b>semi</b>. I semi sono commestibili ma non vanno masticati.</p> <p>La maggior parte delle spine vengono tolte prima della raccolta, ma alcune spine possono trovarsi ancora sul frutto. Si consiglia di sbucciare la frutta sotto acqua corrente con dei guanti, qui il link: <a href="https://www.legallinefelici.bio/de_DE/fico-d-india">https://www.legallinefelici.bio/de_DE/fico-d-india</a></p>



**Kiwi**

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini. Quelli già morbidi sono da togliere e mangiare subito.</p> <p>Poi sono da controllare <b>ogni 3-4 giorni</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati e troppo maturi.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>Temono la disidratazione, la conservazione deve avvenire necessariamente in un luogo <b>asciutto ma non secco, fresco e buio</b>, tipo una cantina o un garage.</p> <p>La maturazione si può vedere verificando la morbidezza della buccia quotidianamente.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>Tenuti tra i <b>6 e 12°C</b> in ambiente non troppo secco possono durare a lungo da <u>settimane a mesi</u>, conservati a temperatura ambiente i Kiwi maturano in <b>non meno di 10 giorni</b>.</p> <p>Se si desidera conservarli <u>a lungo</u> è bene mantenerli tra i <b>2 e 6°C</b> dentro contenitori o sacchetti di plastica e lontano da altra frutta climaterica.</p> <p>Conservati in un sacchetto di carta insieme a delle mele maturano <u>velocemente</u> in <b>4-5 giorni</b>.</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>sì, i Kiwi vengono raccolto duri e maturano dopo</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	



**Mango**

<b>Controlli:</b>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si deve controllare se ci sono frutti danneggiati e toglierli immediatamente per evitare che intacchino quelli vicini.</p> <p>Poi sono da controllare <b>ogni 3 giorni</b>, finché non sono maturi.</p>
<b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b>	<p>La conservazione deve avvenire all'interno del <b>frigorifero</b> (ca. 4-10°C), evitare le temperature troppo basse.</p> <p>La frutta matura si riconosce quando tende ad ammorbidirsi (non molle) e/o ha il colore parzialmente giallo-rossastro. La consistenza è paragonabile a una pesca.</p>
<b>Durata con la giusta conservazione:</b>	maturi nel frigo fino a tre settimane
<b>Frutta climaterica:</b>	sì, i manghi maturano dopo la raccolta, noi li spediamo ancora verdini
<b>Nota bene:</b>	



**Melagrane**

<p><b>Controlli:</b></p>	<p>Le melagrane sono dei frutti piuttosto resistenti e non necessitano di particolare attenzione all'arrivo, se non un veloce controllo visivo. Se qualche frutto ha la buccia leggermente spaccata conviene spostarlo nel cassetto del frigorifero e consumarlo in tempi brevi.</p> <p>Sarebbe bene ispezionare <b>settimanalmente</b>.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>Si possono tenere in un luogo <b>fresco o in frigorifero</b>, preferibilmente <b>al di sotto dei 10 gradi</b>.</p> <p>Si sconsiglia la conservazione a temperatura ambiente o all' esterno.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>circa un mese</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no; l'ambiente di conservazione non influisce sulla maturazione ma sulla colorazione e la durata</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	<p>alcuni frutti potrebbero essere soggetti a marciumi interni non visibili al momento della spedizione</p> <p>I frutti dal sapore più aspro, solitamente ad inizio stagione e di colore rosso intenso, possono essere consumati sotto forma di succo (utilizzabile anche in cucina). Lo spremiagrumi adatto a realizzare questo tipo di succo è quello a leva.</p>



Uva bianca

<p><b>Controlli:</b></p>	<p><b>Subito dopo l'arrivo</b> si devono eliminare dal grappolo eventuali acini che non siano in perfetta condizione.</p> <p>Poi sono da controllare <b>ogni due giorni</b>, sempre rimuovendo immediatamente eventuali frutti danneggiati.</p>
<p><b>Condizioni &amp; temperatura ottimali di conservazione:</b></p>	<p>Consigliata la <b>frigoconservazione</b>, a temperatura compresa tra <b>1-4° C</b> è possibile conservarla per ca. una settimana, possibile anche la conservazione in ambienti meno freddi ovvero tra i <b>6-12° C</b> ma la durata in tal caso si riduce, non è necessaria la conservazione lontano da frutta climaterica, l'umidità è particolarmente nociva per l'uva.</p> <p>Si possono tenere un sacchetto di carta, lontano da altri alimenti: l'uva, infatti, <b>tende ad assorbire molto gli odori</b> degli altri alimenti.</p>
<p><b>Durata con la giusta conservazione:</b></p>	<p>in frigorifero, l'uva può essere conservata fino a una settimana circa</p>
<p><b>Frutta climaterica:</b></p>	<p>no</p>
<p><b>Nota bene:</b></p>	<p>per quanto riguarda il lavaggio sotto l'acqua corrente: meglio posticiparlo al momento del consumo</p>