

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Dolci di Pasqua: come decifrare il codice sul guscio delle uova

Marco Tresca · Saturday, April 3rd, 2021

Costretti per il secondo anno tra le mura domestiche per l'emergenza **Covid**, in una famiglia su tre (31%) si preparano in casa i **dolci tipici della Pasqua** nel rispetto delle tradizioni locali.

Secondo una ricerca della **Coldiretti di Alessandria**, sono le uova che hanno avuto un balzo record del 15% negli acquisti proprio perché impiegate in ricette tradizionali o in prodotti artigianali e industriali. Saranno circa 400 milioni quelle "ruspanti" consumate durante la **Settimana Santa**.

Con l'aumento della domanda diventa però sempre più importante conoscere **le informazioni del codice alfanumerico applicato sul guscio**, che riguardano provenienza dell'uovo e metodi di allevamento adottato. Il **primo numero** consente di risalire al tipo di allevamento (0 per biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 nelle gabbie), la **seconda sigla** indica lo Stato in cui è stato deposto (es. IT), seguono le indicazioni relative al codice Istat del Comune, alla sigla della Provincia e, infine il codice distintivo dell'allevatore. Si aggiungono informazioni relative alle **differenti categorie** (A e B a seconda che siano per il **consumo umano** o per quello industriale) per indicare il livello qualitativo e di freschezza e le diverse classificazioni in base al peso (XL, L, M, S).

This entry was posted on Saturday, April 3rd, 2021 at 5:33 pm and is filed under [Tempo libero](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.