



CITTA' DI TORINO

In collaborazione con



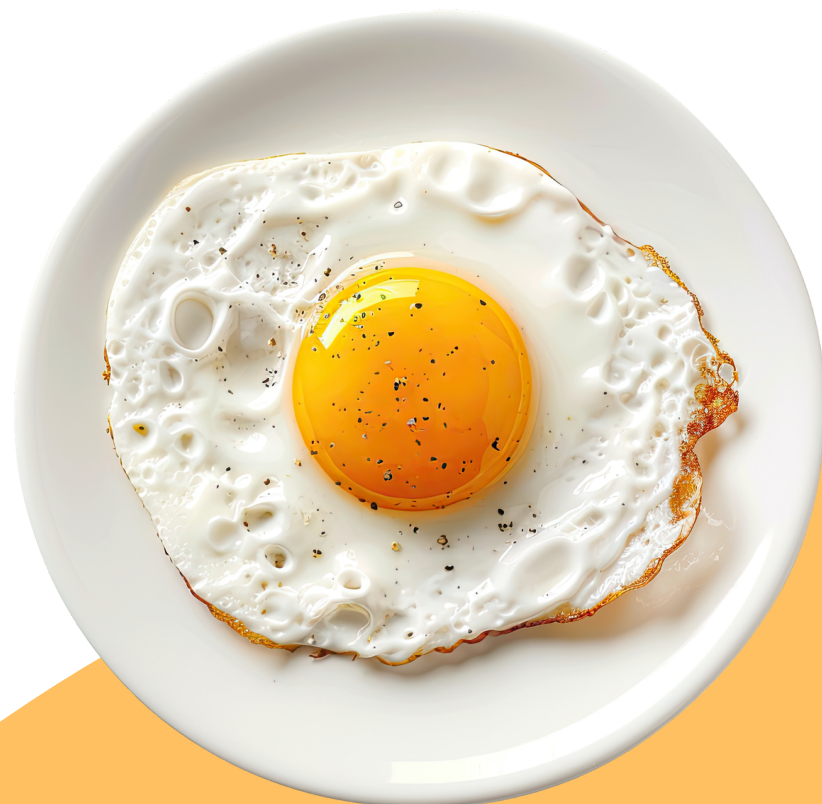
Camera
di commercio
Torino



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



Utilizza **UOVA e OVOPRODOTTI** **100% BIOLOGICI** nella preparazione dei pasti



DA DOVE PROVENGONO?

Le uova e gli ovoprodotti biologici impiegati devono rispettare il **km0**, ovvero provenire da località nel raggio di 200 km da Torino.



COSA SI INTENDE PER "UOVA E OVOPRODOTTI BIOLOGICI"?

Si intende uova, e di conseguenza ovoprodotti, ottenuti da galline ovaiole allevate secondo i criteri previsti dal regolamento europeo sul biologico, che vivono in ambienti ampi, con accesso quotidiano all'aperto, dove possono razzolare e becchettare liberamente. L'alimentazione è basata su mangimi biologici, senza OGM. La densità degli animali è ridotta, le pratiche di gestione rispettano il benessere animale e vengono limitati al minimo gli interventi farmacologici.



ACIDI GRASSI OMEGA-3

Sono grassi **essenziali**, ovvero che l'organismo non è in grado di produrre da solo e devono quindi essere assunti attraverso l'alimentazione. Contribuiscono alla salute del cuore, al benessere del cervello e a ridurre l'infiammazione. Si trovano soprattutto in pesce, semi, frutta secca e nell'uovo, in particolare nel tuorlo.

CURIOSITA' NUTRIZIONALI



I punti di forza delle uova prodotte con il sistema biologico, rispetto alle altre tipologie di uova poste in commercio (ad esempio allevamento all'aperto, a terra e in gabbia), sono rappresentati da elevati livelli di acidi grassi polinsaturi e della **serie omega-3**, che dipendono dalle caratteristiche dell'alimento e in parte dal pascolamento degli animali durante la loro vita produttiva.

INFO NUTRIZIONALI per 100g

(Fonte: Tabelle di composizione degli alimenti CREA)

ENERGIA: 535 kj - 128 kcal

GRASSI: 8,7 g

CARBOIDRATI: 0 g

PROTEINE: 12,4 g