

POLITECNICO DI TORINO

**SPECIFICA TECNICA  
RELATIVA ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE  
DELLE BEVANDE E DEGLI ALIMENTI DA EROGARE PRESSO I BAR CAFFETTERIA, TAVOLA CALDA E  
TAVOLA FREDDA**


**Allegato n. 9**


***AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI***









Marzo 2018



## TABELLA DELLE GRAMMATURE MINIME

Prodotto	Grammature minime (in grammi o in ml)	
Caffè espresso	In tazzina da 30 ml, 7 g di caffè macinato	
Caffè d'orzo	Piccolo: In tazzina da 50-60 ml circa Grande: in tazza da 80-100 ml circa	
Caffè decaffeinato	In tazzina da 30 ml, 7 g di caffè decaffeinato macinato	
Caffè freddo/the freddo	bicchiere da 200 ml circa	
Caffè al ginseng	Piccolo: In tazzina vetro da 50-60 ml circa Grande: in tazza da 80-100 ml	
Cappuccino o latte macchiato (con latte fresco)	Latte fresco pastorizzato montato 100-120 ml circa Caffè 30 ml circa	
Caffè freddo shekerato	Caffè 30 ml sciroppo di zucchero 10-15 ml ghiaccio q.b.	
marocchino	Latte fresco pastorizzato montato 70 ml circa Caffè 30 ml circa	
Cappuccino d'orzo	Latte fresco pastorizzato montato 100-120 ml circa Caffè d'orzo 50-60 ml circa	

<b>Cappuccino decaffeinato</b>	Latte fresco pastorizzato montato 100-120 ml circa Caffè decaffeinato 30 ml circa	
<b>Tisane/Thè caldo/camomilla</b>	bustina una per persona acqua 200 ml latte o limone a richiesta	
<b>Cioccolata in tazza</b>	cacao: 2 e ½ di cucchiaini pieni da tè; zucchero semolato: 3 cucchiaini pieni da tè; addensante: 1/3 di cucchiaino raso da caffè di fecola o 1 cucchiaino di maizena; latte intero: 130 -150 ml.	
<b>Brioche/cornetti/paste</b>	70 g circa	
<b>Fetta di torta</b>	150 g circa	
<b>Caffè freddo shekerato</b>	Caffè 30 ml sciroppo di zucchero 10-15 ml ghiaccio q.b.	
<b>Succhi di frutta (pera, albicocca, pesca)</b>	Bottiglietta 125 ml	
<b>Succhi o nettari di frutta in bottiglia di marca nota</b>	In bicchiere vetro da 200 ml	
<b>Latte fresco</b>	In bicchiere vetro da 200 ml	
<b>Spremute /succhi di frutta fresca</b>	In bicchiere vetro da 200 ml	

<b>Bibite/The</b>	Confezione in lattina da 330 ml	
<b>Acqua minerale (naturale o effervescente)</b>	in P.E.T. da 500 ml	
<b>Acqua minerale (naturale o effervescente)</b>	in P.E.T. da 1500 ml	
<b>Bitter/aperitivi analcolici</b>	In bottiglietta vetro da 125 ml Fetta di agrumi e ghiaccio q.b.	
<b>Aperitivi alcolici</b>	In bottiglietta vetro o preparati al momento 125 ml Fetta di agrumi e ghiaccio q.b.	
<b>Birra nazionale</b>	In lattina o bottiglia 330 ml	
<b>Birra estera</b>	In lattina o bottiglia 330 ml	
<b>Vino da bottiglia</b>	Bicchiere da vino 100 ml	
<b>Moscato</b>	Bicchiere da vino 100 ml	
<b>Prosecco</b>	In calice 100 ml	

<b>Spumante</b>	In calice 100 ml	
<b>Tramezzini farciti</b>	80 g complessivi <b>Farcitura</b> (con maionese): - cotto + edamer - cotto + insalata capricciosa - cotto + funghi prataioli - tonno - gamberetti + salsa cocktail - uovo + insalata capricciosa	
<b>Toast normali</b>	2 fette di pancarrè Prosciutto cotto e formaggio 100g complessivi	
<b>Toast farciti</b>	2 fette di pancarrè Farciture diverse 150g complessivi	
<b>Panino con farciture varie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panino piccolo: 40g di pane fresco e 15g di farcitura</li> <li>• Panino medio: 55g di pane fresco e 20g di farcitura</li> <li>• Panino grande: 75g di pane fresco e 25g di farcitura</li> <li>• Panini speciali: &gt;75g di pane fresco e &gt;40g di farcitura</li> </ul>	
<b>Trancio di pizza</b>	da almeno 100 g	
<b>Focaccine farcite/piadine/focacce speciali</b>	Da almeno 100g di cui farcitura minimo 50%	
<b>Macedonia di frutta fresca piccola</b>	Frutta mista 70,00 g Succo di agrumi/limone 15,00 g Zucchero 2,00 g	
<b>Macedonia di frutta fresca grande</b>	Complessivamente almeno 300 g	

<b>Primi piatti/piatti freddi/secondi piatti</b>	Almeno 80 g (alimento base crudo)	
<b>Contorni</b>	Porzione piccola 150 g Porzione grande 300 g	
<b>Yogurt</b>	In vasetto da almeno 125 g	