



PRÀCTICA 1 – PREPARAR LES NOUS PER COMERCIALITZAR

1. FER EL DISSENY DE LA ETIQUETA DE LES NOUS.

2. CLASSIFICACIÓ DE LES NOUS PER CALIBRES. **GRUPS DE 3-4 ALUMNES.**

Les nous en closca són el resultat del procés de la collita dels noguers, per la comercialització, s'han de: separar de fulles, pells i qualsevol impuresa del camp mitjançant un rentat, secar i separació en diferents calibres abans de l'embalatge en els diferents formats.

El procés de collir, rentar i eixugar, es fa de la forma més natural possible, per tal de conservar les màximes propietats de les nous. **Sense afegir cap producte químic**, que pugui alterar el seu gust, ni el seu aspecte natural exterior e interior.

El calibratge consisteix en separar les nous en diferents tamanys per donar resposta a les diferents necessitats dels clients i/o consumidors.

L'increment del preu anirà en funció del tamany de les nous.

Amb aquesta pràctica, es procedirà a classificar les nous en els següents calibres:

- Menys de 30 mm. Denominat -30
- De 30 a 32 mm. Denominat +30
- De 32 a 34mm. Denominat +32
- De 34 a 36mm. Denominat +34
- Més de 36mm. Denominat +36

*El calibre és el diàmetre de la nou expressat en mil·límetres

3. ENVASAT. **GRUPS DE 3-4 ALUMNES.**

En cada punt dels diferents passos: calibrat, marcat, envasat es revisaran i retiraran totes aquelles nous que no compleixin la qualitat que es desitja oferir als clients.



4. EXEMPLES D'ENVASAT/FORMATS/ETIQUETES



Font de les Imatges: <http://www.nousdepalau.com/ca/nous-amb-closca.html>