



Mercoledì 24 Marzo 2021

IN EVIDENZA

La salute vien mangiando verdure tutti i giorni

Il rapporto tra una corretta alimentazione e il nostro stato di salute è un elemento che l'ortofrutta può e deve continuare a cavalcare, soprattutto nel contesto attuale dove **l'attenzione al benessere** è ancora più marcato. I nutrizionisti da tempo sottolineano come il ruolo di frutta e verdura sia fondamentale e la scienza ha dimostrato che la **Dieta Mediterranea** - stile alimentare che privilegia il consumo giornaliero di alimenti di origine vegetale - si dimostra protettiva nei confronti di diverse patologie, al punto che nel 2010 è stata dichiarata **Patrimonio Immateriale dell'Umanità** dall'Unesco.

L'azienda **Annatura** offre proprio questo ai consumatori: **verdure fresche tutti i giorni, salute tutti i giorni**. Il marchio Annatura racconta una storia innovativa di prodotti ortofrutticoli di quinta gamma, vale a dire prodotti freschi che - dopo selezione, lavaggio e taglio - sono sottoposti a cottura, lessatura o grigliatura e, infine, al confezionamento in atmosfera protetta. Questo procedimento consente di ottenere il prodotto finito: pratiche ed innovative vaschette che, senza l'aggiunta di conservanti o additivi, mantengono inalterate le **proprietà organolettiche e nutritive** delle verdure per tutta la shelf life del prodotto, pari a **30 giorni**.

La **biologa nutrizionista Paolina de Toma** (foto di apertura), che collabora con Annatura, parla a chi torna a casa stanco, senza voglia di cucinare e fare la spesa o a chi non ne ha proprio il tempo, ma vorrebbe mangiare sano e mantenersi in forma. "Con i prodotti Annatura oggi si può **fare la spesa** in modo consapevole, assicurandosi così il vantaggio di **porzioni giornaliere**; la **freschezza** e la **qualità** delle materie prime; la **lunga conservabilità in frigorifero**; la garanzia di **sicurezza e igiene** nel processo di lavorazione; la **semplice modalità di preparazione** dell'alimento che può essere consumato anche senza ulteriore cottura o condito a piacimento. E non tralasciamo, infine, la possibilità di scegliere tra un

vasto elenco di referenze: prodotti convenzionali, biologici, grigliati”.



“Annatura **rivoluziona la nostra cucina**: prendiamo come riferimento le **carote**, un ortaggio di uso frequente - prosegue l'esperta - La confezione e l'etichetta parlano in modo trasparente ed essenziale: **Carote al naturale senza conservanti**. Chiare le indicazioni sulle modalità di consumo e di conservazione e, immediatamente sotto, i valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto confrontati con i quantitativi giornalieri consigliati per un adulto. Infine, di grande rilievo, la presenza sul prodotto finito della specifica della **provenienza italiana regionale o locale** per singolo lotto”.

Il packaging si rivela un importante mezzo per veicolare importanti informazioni al consumatore, renderlo partecipe del **grande lavoro che c'è alle spalle della confezione**, per un'offerta attentamente studiata e bilanciata proprio secondo le esigenze nutrizionali.

E allora perché consigliare proprio le Carote Annatura? “Perché, oltre ad essere un vero e proprio multivitaminico, contengono acqua, fibre, minerali e vitamine - conclude **de Toma** - Sono **l'espressione di una scelta italiana** di qualità, una scelta pratica, consapevole, intelligente e sicura”.

Copyright 2021 Italiafruit News



Daniele Bianchi

Deputy Editor

daniele@italiafruit.net

© Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.