



ANNA
TURA

BIETA



PRINCIPI ATTIVI:

La bieta è particolarmente ricca di provitamina A o beta-carotene: questa vitamina è essenziale per la pelle, per i tessuti e per la vista. Apporta all'organismo buone quantità di magnesio e ferro, due sostanze nutritive molto utili e spesso carenti nelle donne, nei bambini e negli adolescenti.

CARATTERISTICHE:

La bieta conosciuta anche come *Bieta vulgaris* Cyca-Chenopodiacee, è una varietà di barbabietola da orto, originaria della zona mediterranea, fa parte della famiglia delle chenopodacee, a cui appartengono anche gli spinaci.

CURIOSITÀ:

La bieta fa la sua comparsa in alcuni scritti greci del 420 a.C. col nome di beta. In Europa la coltivazione era diffusa già nel XV secolo, soprattutto nei monasteri. Inizialmente veniva coltivata per le sue foglie, in seguito si diffuse anche il consumo della radice (specialmente la variante rossa).

LO CHEF CONSIGLIA:

*Il prodotto semplicemente cotto,
proposto in comode confezioni, può
essere subito consumato all'apertura
della vaschetta, condito direttamente
con olio extravergine di oliva,
sale e limone oppure ripassato in padella
con pancetta, olio, aglio, sale.
Buon appetito !!!*



BIETA AL NATURALE
300 g



8 054934 420313

Prodotto da: ANNATURA srl
Stabilimento Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Scheda Tecnica / Bieta

Valori nutrizionali di 100 g bieta

ENERGIA (calorie)	18 kcal / 74 kJ
Parte edibile	100
Acqua	92,2
Proteine	1,5
Grassi	0,1
Grassi saturi	0,02
Carboidrati	2,1

Zuccheri	2,1
Fibra totale	1,4
Sale (mg)	8
Calcio (mg)	64
Ferro (mg)	0,8
Vitamina A (µg)	237
Vitamina C (mg)	5

Elaborazione effettuata su dati di composizione nutritiva degli alimenti provenienti da:

CREA
Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione

Pagina web:
<https://www.crea.gov.it/alimenti-e-nutrizione>

Pagina web:
<https://www.alimentinutrizione.it>

INGREDIENTI	Bieta in ATP: bieta fresca senza aggiunta di aromi, additivi e conservanti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: verde. Odore: caratteristico. Consistenza: tessuto compatto comparabile al fresco. Palatabilità: comparabile al prodotto fresco.
SHELF LIFE	Bieta in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg. (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Bieta accuratamente selezionata nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. La bieta viene lavorata in ambienti a controllo igienico sanitario totale secondo le indicazioni descritte nel piano di autocontrollo HACCP applicato allo stabilimento di produzione. Nella produzione si applicano gli standard IFS Food.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa nell'intervallo 0/+4°C. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere consumato entro 2 giorni. È opportuno mantenere la catena del freddo.
MODALITÀ DI CONSUMO	Tal quale: una volta aperta la vaschetta, condendo a piacimento. In padella: versare il contenuto in una padella e riscaldare a fuoco lento per 2-4 min, condire a piacimento prima del consumo. Forno a micro-onde: mettere direttamente la vaschetta nel forno, togliere la pellicola e scaldare a media potenza (750W) per 2 min.
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 2%
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni ed è conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e smi. Riportate in etichetta eventuali cross-contamination.
CONFEZIONE	Per il prodotto al naturale: POLIPROPILENE TRASPARENTE COPOLIMERO E PELLICOLA ANTIFOG. Per il prodotto in ATP: VASCHETTA IN PP-EVOH-PP TRASPARENTE BARRIERATA E PELLICOLA ANTIFOG. Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti: D.M. 21/3/1973 e ss.mm.ii.; D.Lgs. 152/2006 - art. 226 comma 4; D. Lgs. 10 febbraio 2017 n. 29; Regolamento (CE) 1935/2004 ss.mm.ii.; Direttiva 2007/19/CE e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 10/2011 e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 2015/174, che modifica e rettifica il Regolamento UE 10/2011.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Listeria monocytogenes Assente UFC/25g. Ai sensi del REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 e ss.mm.ii.