



BRÓCOLI



PRINCIPIOS ACTIVOS:

El brócoli, bajo en calorías, cuenta con claras ventajas nutricionales: es una fuente de vitaminas C y B9 y también aporta cantidades significativas de provitamina A y magnesio. Recientemente, algunos investigadores han demostrado que el brócoli posee interesantes propiedades en la prevención de algunos tumores, gracias a varios compuestos aportados en sinergia con vitaminas antioxidantes (C y provitamina A).

CARACTERÍSTICAS:

El brócoli es botánicamente cercano a la coliflor y se caracteriza por un bonito color verde. De hecho, la planta se parece a la de la coliflor y se diferencia de ella en que las hojas tienen un borde más profundamente inciso y con pedúnculo muy largo, a veces más oscuras y menos numerosas. La parte comestible es una inflorescencia en forma de corimbo constituida por una masa de botones florales completamente diferenciados. Hay varios tipos locales, sustituidos hoy en día por variedades seleccionadas. En Italia se cultiva principalmente en Apulia, y después en Campania, Lacio y Las Marcas.

¿LO SABÍAS?

Algunos testimonios cuentan que el brócoli era ya muy conocido desde la antigüedad; era sagrado para los griegos y los romanos, que lo utilizaban para curar varias enfermedades. Con el paso del tiempo, el brócoli se fue haciendo más popular y su presencia en las mesas aumentó considerablemente debido a sus innumerables cualidades y durante muchos años se consideró un alimento ideal en tiempos difíciles.

CONSEJOS DEL CHEF:

*saltear el producto en una sartén con panceta, aceite, ajo, sal, pimienta y pan rallado para realzar su sabor.
¡¡Que aproveche!!!*



BRÓCOLI
AL NATURAL
300 g
8 054934 420108

Producido por: ANNATURA srl
Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Ficha Técnica / Brócoli

Valores nutricionales por 100 g brócoli

ENERGÍA (calorías)	34 kcal / 144 kJ
Parte comestible	100
Agua	91,7
Proteínas	3,1
Grasas	0,4
Grasas saturadas	0,05
Hidratos de carbono	3,2

Azúcares	3,2
Fibra total	3,2
Sal (mg)	9
Calcio (mg)	27
Hierro (mg)	0,6
Vitamina A (μg)	2
Vitamina C (mg)	35

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

CREA

Centro de investigación Alimentos y Nutrición

Página web:

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

Página web:

<https://www.alimentinutrizione.it>

INGREDIENTES	Brócoli en MAP: brócoli fresco sin aromas ni conservantes añadidos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde con vetas blancas. Olor: característico. Consistencia: tejido compacto comparable al fresco. Palatabilidad: comparable al producto fresco.
VIDA ÚTIL	Brócoli en MAP: producto comestible hasta 30 días.
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Brócoli cuidadosamente seleccionado en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. El brócoli se procesa en un ambiente totalmente controlado desde el punto de vista higiénico y sanitario, de acuerdo con el plan de autocontrol HACCP aplicado a la planta de producción. En la producción se aplican las normas IFS Food.
MODO DE CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C. Una vez abierto el envase, el producto debe consumirse completamente. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PREPARACIÓN	Calentar durante 5 minutos en una sartén o durante 3 minutos en el microondas a 950 vatios y remover durante el calentamiento.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia.
OTRO MATERIAL VEGETAL	≤ 2%
ALÉRGENOS	El producto no contiene alérgenos y cumple con el Reg. (UE) 1169/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones. En la etiqueta se indican posibles contaminaciones cruzadas.
ENVASE	Para el producto al natural: COPOLÍMERO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE Y PELÍCULA ANTIFOGL. Para el producto en MAP: BANDEJA DE PP-EVOH-PP TRANSPARENTE DE BARRERA Y PELÍCULA ANTIFOGL. Declaración de idoneidad al contacto con los alimentos: D.M. 21/3/1973 y sucesivas modificaciones e integraciones; Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Decr. Legis. 10 febrero 2017 n. 29; Reglamento (CE) 1935/2004 sucesivas modificaciones e integraciones; Directiva 2007/19/CE y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 10/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 2015/174, que modifica y rectifica el Reglamento UE 10/2011.
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Listeria monocytogenes Ausente UFC/25 g. En virtud del REGLAMENTO (CE) n.º 2073/2005 y sucesivas modificaciones e integraciones.