



CAROTTES

INGRÉDIENTS ACTIFS :

La carotte est riche en bêta-carotène et provitamine A, que le corps transforme en vitamine A, nécessaire à une peau saine à une bonne vision.

Durant leur cuisson, la quantité de provitamine A demeure pratiquement inaltérée.

Une toute petite quantité de carottes est suffisante pour couvrir les besoins quotidiens d'un adulte en provitamine A.

CARACTÉRISTIQUES :

L'Italie est le seul pays d'Europe capable de produire des carottes tout au long de l'année. Les carottes proviennent probablement de la zone méditerranéenne et sont les résultats d'un croisement de deux ombrelliferae naturelles du genre *Daucus* : *Daucus carota* L. var. *typicus* et *Daucus carota* var. *maximus*.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans l'Antiquité, les carottes étaient utilisées exclusivement pour nourrir les animaux et non dans des buts culinaires. Mais, peu à peu, leurs propriétés rafraîchissantes pour l'haleine et susceptibles de maintenir la bouche saine en ont fait un symbole de bonne santé, particulièrement dans la tradition arabe.

CONSEILS DU CHEF :

*de faire revenir le produit
dans une poêle avec un peu
de vinaigre balsamique afin
d'en rehausser le goût.
Bon appétit !*



CAROTTES NATURE
300 g



8 054934 420139

Produit par : ANNATURA srl

Fabrique Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rome



Spécifications /
Carottes

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de carottes

ÉNERGIE (calories)	47 kcal / 196 kJ
Partie comestible	100
Eau	88,5
Protéines	1,3
Graisses	0,2
Graisses saturées	0,03
Glucides	8,7

Sucres	8,7
Fibres	3,6
Sel (mg)	71
Calcium (mg)	42
Fer (mg)	0,5
Vitamine A (µg)	1033
Vitamine C (mg)	3

Valeurs établies sur la base des données de composition nutritionnelle des aliments tirées de:

CREA
Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione

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

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

INGRÉDIENTS	Carottes MAP : carottes fraîches sans aromatisants ou agents conservateurs.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : orange. Odeur : caractéristique. Consistance : compacte, comparable à celle du produit frais. Saveur : comparable à celle du produit frais.
DURÉE DE CONSERVATION	Carottes MAP : produit comestible dans les 30 jours (date d'expiration imprimée sur l'emballage).
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité classée V ^e gamme (produits au naturel). Carottes de grande qualité soigneusement sélectionnées. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Les carottes sont intégralement traitées dans des zones d'hygiène contrôlée, conformément aux réglementations décrites dans le programme d'autocontrôle HACCP appliqué sur le site de production. Les normes IFS (International Food Standard) sont appliquées durant le processus de production.
CONSERVATION	Le produit doit être conservé au froid, entre 0° C et 4° C. Tout le produit doit être entièrement consommé après ouverture. Il est recommandé de respecter la chaîne du froid.
PRÉPARATION	Réchauffer pendant 5 minutes à la poêle ou pendant 3 minutes au micro-ondes à 950 watts en prenant soin de remuer pendant le réchauffage.
ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRINCIPAL	Italie et / ou autre pays de la CE.
AUTRE MATIÈRE VÉGÉTALE	≤ 1%
ALLERGÈNES	Le produit ne contient aucun allergène et est conforme au règlement (UE) 1169/2011 tel que modifié. Toute éventuelle contamination croisée est signalée sur l'étiquette.
EMBALLAGE	Pour le produit naturel : POLYPROPYLENE TRANSPARENT COPOLYMÈRE ET FILM ANTIBUÉE. Pour le produit sous atmosphère protectrice : BARQUETTE EN PP-EVOH-PP TRANSPARENTE À REVÊTEMENT BARRIÈRE ET FILM ANTI-BUÉE. Déclaration d'aptitude au contact alimentaire : A.M. 21/3/1973 tel que modifié et complété ; Décret-loi 152/2006 - art. 226 alinéa 4 ; Décret-loi n° 29 du 10 février 2017 ; Règlement (CE) 1935/2004 tel que modifié et complété ; Directive 2007/19/CE telle que modifiée et complétée ; Règlement (UE) 10/2011 tel que modifié et complété ; Règlement (UE) 2015/174, modifiant et corrigeant le Règlement UE 10/2011.
INFORMATION MICROBIOLOGIQUE	Listeria monocytogenes Absente UFC/25g. Conformément au RÈGLEMENT (CE) n° 2073/2005 tel que modifié et complété.