



ANNA
TURA

ZANAHORIAS

PRINCIPIOS ACTIVOS:

La zanahoria es rica en betacaroteno y provitamina A que el cuerpo transforma en vitamina A y es indispensable para la salud de la piel y la vista.

Durante la fase de cocción, la cantidad de provitamina A permanece prácticamente inalterada. Una porción muy pequeña de zanahorias cubre las necesidades diarias de provitamina A de un adulto.

CARACTERÍSTICAS:

Italia es tal vez el único país de Europa capaz de producir zanahorias los 12 meses del año. Según algunos autores, la zanahoria es originaria de la zona mediterránea y se deriva del cruce de umbelíferas espontáneas del género *Daucus*: *Daucus carota L. var. typicus* y *Daucus carota var. maximus*.

¿LO SABÍAS?

En la antigüedad, la zanahoria se utilizaba exclusivamente como alimento para animales y no con fines culinarios. Con el tiempo, sus propiedades de favorecer un aliento fresco y la salud bucal la convirtieron en un símbolo de salud, sobre todo en la tradición árabe.

CONSEJOS DEL CHEF:

El producto, simplemente cocido, que se ofrece en cómodos envases, puede consumirse nada más abrir la bandeja, aliñado directamente con aceite de oliva virgen extra y sal. La adición de vinagre balsámico realza su sabor. ¡¡¡Que aproveche!!!



ZANAHORIAS
AL NATURAL
300 g



8 054934 420139

Producido por: ANNATURA srl

Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Ficha Técnica / Zanahorias

Valores nutricionales por 100 g zanahorias

| | |
|---------------------|------------------|
| ENERGÍA (calorías) | 47 kcal / 196 kJ |
| Parte comestible | 100 |
| Agua | 88,5 |
| Proteínas | 1,3 |
| Grasas | 0,2 |
| Grasas saturadas | 0,03 |
| Hidratos de carbono | 8,7 |

| | |
|-----------------|------|
| Azúcares | 8,7 |
| Fibra total | 3,6 |
| Sal (mg) | 71 |
| Calcio (mg) | 42 |
| Hierro (mg) | 0,5 |
| Vitamina A (µg) | 1033 |
| Vitamina C (mg) | 3 |

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 | Zanahorias en MAP: zanahorias frescas sin aromas, aditivos ni conservantes añadidos. |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Color: naranja vivo. Olor: característico. Consistencia: tejido compacto comparable al fresco. Palatabilidad: comparable al producto fresco. |
| VIDA ÚTIL | Zanahorias en MAP: producto comestible hasta 30 días (fecha de caducidad indicada en el envase). |
| PROCESO PRODUCTIVO | Especialidad perteneciente a la V gama. Zanahorias cuidadosamente seleccionadas en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. Las zanahorias se procesan 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. |
| MODO DE CONSERVACIÓN | El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C. Una vez abierto el envase, el producto debe consumirse en 2 días. Es oportuno mantener la cadena del frío. |
| PREPARACIÓN | Tal cual: abrir la bandeja y aliñar al gusto. En sartén: verter el contenido en una sartén y calentar a fuego lento durante 2-4 minutos, aliñar al gusto antes de consumir. Horno microondas: retirar la película, introducir directamente la bandeja en el horno y calentar a media potencia (750 W) durante 2 minutos. |
| 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 ANTIFOG. Para el producto en MAP: BANDEJA DE PP-EVOH-PP TRANSPARENTE DE BARRERA Y PELÍCULA ANTIFOG. 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. |