



CHOU PALMIER

INGRÉDIENTS ACTIFS :

Légume d'hiver très pauvre en calories et riche en fibres, le chou palmier n'est pas aussi répandu que beaucoup d'autres légumes. Une propriété très importante du chou palmier est son contenu très élevé de deux acides gras essentiels (soit ceux qu'il faut nécessairement assimiler, car ils ne sont pas produits par notre organisme) qui ont d'importantes propriétés anti-oxydantes: Omega-3 et Omega-6.

Le chou palmier contient aussi d'autres antioxydants tels que le bêta-carotène, des polyphénols et des flavonoïdes, qui s'opposent à l'effet des radicaux libres, et sont donc bénéfiques au niveau cellulaire. De plus, le chou palmier est riche en lutéine et en bêta-carotène, qui sont bénéfiques pour la santé des yeux. Des études récentes ont démontré que ces caroténoïdes peuvent augmenter la vision nocturne et aider à combattre la cataracte. Le chou palmier contient

également des quantités importantes de calcium, fer, magnésium, et zinc, ainsi que les vitamines A et C. Les niveaux de vitamine K présents dans le chou fleuri excèdent largement les apports journaliers recommandés.

CARACTÉRISTIQUES :

Le chou palmier (*Brassica oleracea L. var acephala sabellica*) a des feuilles épaisses et nervurées qui semblent être couvertes de boutons. La couleur des feuilles est vert foncé avec des reflets bleus, tandis que le bord des feuilles peut être lisse ou frisé, selon la variété. La partie centrale de la plante du chou palmier, qui est blanche, n'est pas très savoureuse, tandis que les feuilles bosselées ont une saveur particulière qui est plus douce que d'autres variétés de choux. Le chou palmier est l'un des plus anciens légumes appartenant à la famille des choux.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour la famille Médicis, un bol fumant de soupe ribollita était un signe de considération. En effet, d'après la légende, les invités les plus importants étaient reçus à la cour avec un plat typique à base de chou palmier. La couleur verte de ce légume est si foncée qu'il semble presque noir. Appartenant à une variété de *Brassica oleracea*, le chou palmier est un légume à production foliacée qui se développe verticalement. Pour cette raison, il est aussi connu en Italie sous le nom de « chou stylo », tandis qu'à l'étranger, il est appelé « chou de Toscane ». En cuisine, il est utilisé aussi bien en crème, dans la classique soupe ribollita, qu'en risottos, bien qu'il soit aussi délicieux simplement à la vapeur ou encore en jus à prendre avant le déjeuner ou le dîner en guise de collation. Le chou palmier est un descendant du chou sauvage, une plante originaire d'Asie Mineure introduite en Europe environ 600 ans avant J.-C. par des nomades celtes. Depuis le XVIII^e siècle, cette variété de chou a été principalement cultivée dans la région italienne de la Toscane.

CONSEILS DU CHEF :

typiquement d'une soupe traditionnelle toscane appelée ribollita, et c'est un ingrédient merveilleux dans toutes sortes de soupes.
Le chou palmier est aussi souvent servi avec des haricots, ou bien en toast, une autre façon de le servir typique de la Toscane.
Bon appétit !!!



CHOU PALMIER
NATURE
300 g



Produit par : ANNATURA srl
Fabrique Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rome



Spécifications / Chou palmier

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de chou palmier (cuit)	
CALORIES	49 kcal 205 kJoule
Partie comestible	100%
Eau	84,1 g
Glucides	8,7 g
Graisses	0,9 g
Protéines	4,3 g
Fibres	3,6 g

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

- tableaux de composition chimique et de valeur énergétique des aliments de l’Institut National de la Nutrition, de Rome ;
- tableaux de composition des aliments de l’Institut Allemand pour les recherches bromatologiques, de Garching-Monaco de Bavière.

INGRÉDIENTS	Chou palmier MAP : chou palmier sans aromatisants ni agents conservateurs.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : vert très foncé. Odeur : caractéristique. Conistance : compacte, comparable à celle du produit frais. Saveur : comparable à celle du produit frais.
DURÉE DE CONSERVATION	Chou palmier MAP : produit comestible dans les 30 jours
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité classée V ^e gamme (produits au naturel). Chou palmier de grande qualité soigneusement sélectionné. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Le chou palmier est intégralement traité 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'INGREDIENT PRINCIPAL	Italie.
AUTRE MATIÈRE VÉGÉTALE	≤ 2%
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 : POLYPROPYLÈNE 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.