



CHICORÉE

INGRÉDIENTS ACTIFS :

La chicorée contient plusieurs substances : de l'inuline, de la chicorine (un glycoside amer), du mucilage, des matières résineuses, des huiles essentielles et des pectines. D'autres substances sont présentes dont : de l'arsenic, de la levuline, des sucres, des terpènes, les acides acétique et stéarique; des sels minéraux tels que sodium, potassium, magnésium, calcium, fer, cuivre, phosphore; des chlorures ; des vitamines telles que la vitamine B, C, P, et K ; des acides aminés; des lipides et des protides.

CARACTÉRISTIQUES :

La chicorée est une plante herbacée annuelle, bisannuelle ou vivace ; présente en Europe, Asie, Afrique du Nord et en Amérique du Nord et du Sud.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La chicorée a été mentionnée la première fois il y a 4000 ans, puisqu'elle a été mentionnée dans le papyrus Ebers. En 1300, le botaniste allemand Conrad de Megenberg a appelé la chicorée "sponsa solis", ce qui signifie « la mariée du soleil », car ses fleurs s'ouvrent et se ferment avec le mouvement du soleil.

CONSEILS DU CHEF :

*de réchauffer le produit être assaisonné avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel et du citron; sinon, on peut le faire revenir avec de l'huile d'olive vierge extra, de l'ail et du poivre.
Bon appétit!!!*



CHICORÉE NATURE
300 g



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



Spécifications / Chicorée

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de chicorée

ÉNERGIE (calories)	17 kcal / 72 kJ
Partie comestible	100
Eau	93,3
Protéines	1,4
Graisses	0,2
Graisses saturées	0
Glucides	0,7

Sucres	0,7
Fibres	3,6
Sel (mg)	1
Calcium (mg)	70
Fer (mg)	0,5
Vitamine A (µg)	197
Vitamine C (mg)	11

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	Chicorée MAP : chicorée fraîche sans aromatisants ni agents conservateurs.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : verte. Odeur : caractéristique. Consistance : compacte, comparable à celle du produit frais. Saveur: comparable à celle du produit frais.
DURÉE DE CONSERVATION	Chicorée MAP : produit comestible dans les 30 jours.
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité classée V ^e gamme (produits au naturel). Chicorée de grande qualité soigneusement sélectionnée. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. La chicorée est intégralement traitée 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.