



ANNA
TURA

CICORIA

PRINCIPI ATTIVI:

La cicoria contiene numerose sostanze: inulina, sostanze quali la cicorina un glicoside amaro, mucillaggini, resine, oli essenziali e pectine. Altre sostanze presenti sono l'arsenico, la levulina, zuccheri; terpeni, acido acetico e stearico, sali minerali quali sodio, potassio, magnesio, calcio, ferro, rame, fosforo; cloruri, vitamine quali la B, C, P, K; amminoacidi, lipidi e protidi.

CARATTERISTICHE:

La cicoria è una pianta erbacea annuale, biennale o perenne che ritroviamo in Europa, Asia, Africa boreale e America settentrionale e meridionale.

CURIOSITÀ:

Le prime menzioni della cicoria risalgono a 4000 anni fa essendo stata ritrovata citata nel papiro di Ebers. Nel 1300 il botanico tedesco Conrad di Megenberg la chiamò "sponsa solis" ovvero "sposa del sole" per il fatto che i suoi fiori si aprissero e chiudessero con il sole.

LO CHEF CONSIGLIA:

*Il prodotto semplicemente cotto,
proposto in comode confezioni, può
essere subito consumato all'apertura
della vaschetta, condito direttamente
con olio extravergine di oliva, sale e limone
oppure ripassato in padella con olio
extravergine di oliva, aglio e peperoncino.
Buon appetito !!!*



CICORIA
AL NATURALE
300 g



Prodotto da: ANNATURA srl
Stabilimento Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Scheda Tecnica / Cicoria

Valori nutrizionali di 100 g cicoria

ENERGIA (calorie)	17 kcal / 72 kJ
Parte edibile	100
Acqua	93,3
Proteine	1,4
Grassi	0,2
Grassi saturi	0
Carboidrati	0,7

Zuccheri	0,7
Fibra totale	3,6
Sale (mg)	1
Calcio (mg)	70
Ferro (mg)	0,5
Vitamina A (µg)	197
Vitamina C (mg)	11

Elaborazione effettuata su dati di composizione nutritiva degli alimenti provenienti da:
 CREA
 Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione
 Pagina web:
<https://www.crea.gov.it/alimenti-e-nutrizione>
 Pagina web:
<https://www.alimentinutrizione.it>

INGREDIENTI	Cicoria in ATP: cicoria fresca senza aggiunta di aromi e conservanti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: verde. Odore: caratteristico. Consistenza: tessuto compatto comparabile al fresco. Palatabilità: comparabile al prodotto fresco.
SHELF LIFE	Cicoria in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg. (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Cicoria accuratamente selezionata nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. La cicoria viene lavorata in ambienti a controllo igienico sanitario totale secondo le indicazioni descritte nel piano di autocontrollo HACCP applicato allo stabilimento di produzione. Nella produzione si applicano gli standard IFS Food.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa nell'intervallo 0/+4°C. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere consumato entro 2 giorni. È opportuno mantenere la catena del freddo.
MODALITÀ DI CONSUMO	Tal quale: una volta aperta la vaschetta, condendo a piacimento. In padella: versare il contenuto in una padella e riscaldare a fuoco lento per 2-4 min, condire a piacimento prima del consumo. Forno a micro-onde: mettere direttamente la vaschetta nel forno, togliere la pellicola e scaldare a media potenza (750W) per 2 min.
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 2%
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni ed è conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e smi. Riportate in etichetta eventuali cross-contamination.
CONFEZIONE	Per il prodotto al naturale: POLIPROPILENE TRASPARENTE COPOLIMERO E PELLICOLA ANTIFOG. Per il prodotto in ATP: VASCHETTA IN PP-EVOH-PP TRASPARENTE BARRIERATA E PELLICOLA ANTIFOG. Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti: D.M. 21/3/1973 e ss.mm.ii.; D.Lgs. 152/2006 - art. 226 comma 4; D. Lgs. 10 febbraio 2017 n. 29; Regolamento (CE) 1935/2004 ss.mm.ii.; Direttiva 2007/19/CE e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 10/2011 e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 2015/174, che modifica e rettifica il Regolamento UE 10/2011.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Listeria monocytogenes Assente UFC/25g. Ai sensi del REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 e ss.mm.ii.