



BIPACK

DESCRIPTION

Les nouvelles barquettes de 300g à double compartiment proposent nos produits sans altérer les propriétés des légumes frais, cuits au naturel. L'emballage, simplement divisé en deux, permet de manger une partie tout en conservant l'autre au réfrigérateur.



AVANTAGES DE LA LIGNE BIPACK:

Annatura Bipack rend encore plus pratiques et faciles la préparation et la consommation de notre saine et excellente nourriture. En outre, le choix de fractionner le produit suggère et soutient l'idée d'un emploi des aliments responsable, non massif et anti-gaspillage.



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



ANNA
TURA

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 :

Le produit, cuit et préservé nature, conservé dans des emballages appropriés, peut être immédiatement consommé après ouverture du contenant; il peut 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!!!



Produit par GESTIONE SERVIZI INTEGRATI 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 nature : chicorée fraîche sans aromatisants ni agents conservateurs ou gaz protecteur. Chicorée MAP : chicorée fraîche sans aromatisants ni agents conservateurs. Chicorée MAP sautée : chicorée fraîche avec de l'ail, de l'huile d'olive extra vierge et du piment fort.
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 nature : produit comestible dans les 12 jours. Chicorée MAP : produit comestible dans les 30 jours. Chicorée sautée 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). 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. Le produit doit être consommé dans les 24/48 heures après ouverture. Il est recommandé de respecter la chaîne du froid.
PRÉPARATION	Telle quelle : ouvrez et assaisonnez au goût. Sautée : versez le contenu du paquet dans une casserole et réchauffez le produit à feu doux pendant 2 à 4 minutes puis assaisonnez au choix avant de servir. Microondes : après avoir retiré le plastique alimentaire, mettez le paquet directement dans le four à microondes et chauffez à puissance moyenne (750W) pendant 2 minutes.
ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRINCIPAL	Italie et / ou autre pays de la CE.
AUTRE MATIÈRE VÉGÉTALE	≤ 2%
ALLERGÈNES	Le produit ne contient pas d'allergènes et respecte la directive Européenne CE 2003/89 du 10-11-03 et les modifications successives relatives aux allergènes ainsi que le Règlement (UE) 1169/2011 et ses modifications et intégrations suivantes. D'éventuelles contaminations croisées sont signalées sur l'étiquette.
EMBALLAGE	Produit nature : COPOLYMÈRE DE POLYPROPYLENE TRANSPARENT ET FILM PLASTIQUE ANTIBUÉE. Produit MAP : EMBALLAGE PP-EVOH-PP TRANSPARENT ET FILM PLASTIQUE ANTIBUÉE. Déclaration d'autorisation d'entrer en contact avec les denrées alimentaires (D.M. 21/3/1973 et modifications successives). D.Lgs. 142/2006-article 226 section 4; Registre CEE 2004.1935 CEE; Directive CEE 2002/72-CEE et amendements successifs ; Directive CEE 1994/62 - CEE. Règlement (UE) 2015/174, de la Commission du 5/02/2015, modifiant ou rectifiant le Règlement UE 10/2011.
INFORMATION MICROBIOLOGIQUE	Absence de Listeria monocytogènes UFC/25 conformément à la réglementation européenne (CE) n. 2073/2005 et ses modifications et intégrations suivantes.



BETTE À CARDE AU NATUREL



BROCOLI-RAVE AU NATUREL



BROCOLIS AU NATUREL



CHOU ROMANESCO AU NATUREL



CAROTTES AU NATUREL



CHOUX DE BRUXELLES AU NATUREL



CHOU-FLEUR AU NATUREL



CHOU CABUS AU NATUREL



CHICORÉE AU NATUREL



FANES DE NAVET AU NATUREL



FRIARELLI AU NATUREL



SCAROLE AU NATUREL



EPINARDS AU NATUREL



CHOU FRISÉ AU NATUREL

