ANNA TURA

BIPACK

DESCRIZIONE

Le innovative vaschette bis-comparto propongono il prodotto mantenendo inalterate le caratteristiche delle verdure fresche cotte al naturale, con la medesima grammatura di 300g. La confezione, semplicemente divisa in due parti, permette di mangiarne solo una conservando la restante comodamente in frigo.

VANTAGGI DELLA LINEA:

Annatura Bipack aggiunge ancora più praticità, un aiuto ulteriore alla preparazione e al consumo di cibi sani e buoni. Inoltre, potendo scegliere di mangiare il prodotto in più volte, si sostiene l'idea di un impiego consapevole degli alimenti e non massivo, che eviti gli sprechi.

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

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 !!!

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

ANNA TURA

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 al naturale: cicoria fresca senza nessuna aggiunta di aromi, additivi e conservanti, gas protettivi. Cicoria in ATP: cicoria fresca senza aggiunta di aromi e conservanti. Cicoria in ATP ripassata: cicoria fresca con aglio, olio di oliva extravergine e peperoncino.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: verde. Odore: caratteristico. Consistenza: tessuto compatto comparabile al fresco. Palatabilità: comparabile al prodotto fresco.
SHELF LIFE	Cicoria al naturale: prodotto edibile fino a 12 gg. Cicoria in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg. Cicoria in ATP ripassata: 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 24/48 ore. 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 e/o da un altro Stato della Comunità Europea.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 2%
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni ed è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, e il 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: VASCHETTE IN PP-EVOH-PP TRASPARENTE BARRIERATA E PELLICOLA ANTIFOG. Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche) D.Lgs 152/2006 – art. 226 comma 4; Reg.CEE 2004/1935 CEE; Dir. CEE 2002 /72- CEE e successive modifiche; Dir. CEE 1994 /62 – CEE. Regolamento (UE) 2015/174, della Commissione del 5.02.2015, 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 smi.

ANNA TURA

BIETA AL NATURALE

8 054934 420122

BROCCOLETTI ROMANI AL NATURALE

8 054934 421112

BROCCOLI AL NATURALE

8 054934 420283

BROCCOLO ROMANESCO AL NATURALE

8 054934 421129

CAROTE AL NATURALE

8 054934 420610

CAVOLINI DI BRUXELLES AL NATURALE

8 054934 421105

CAVOLO BIANCO AL NATURALE

8 054934 420641

CAVOLO CAPPUCCIO AL NATURALE

8 054934 421136

CICORIA AL NATURALE

8 054934 420993

CIME DI RAPA AL NATURALE

8 054934 421143

FRIARIELLI AL NATURALE

8 054934 420276

SCAROLA AL NATURALE

8 054934 421150

SPINACI AL NATURALE

8 054934 420979

VERZA AL NATURALE

8 054934 420986