



ANNA
TURA

FRIARIELLI

INGRÉDIENTS ACTIFS :

Les *friarielli* (brocolis-raves) sont très riches en calcium (260 mg pour 100 g), plus que le lait et que tout autre aliment. Leur élément principal est le potassium. Ils sont riches en magnésium, en fer, et en plusieurs vitamines (C, B2 et A), et leur apport en protéines est remarquable. Les brocolis-raves, ou fanes de navet, en effet, peuvent être un excellent substitut de viande. En outre, ils sont très pauvres en calories.

CARACTÉRISTIQUES :

Le brocoli-rave (*Brassica rapa L. subsp. sylvestris*) est un légume typiquement italien. Il y en a de nombreuses variétés, qui dépendent du lieu où il est cultivé. Le brocoli-rave napolitain,

par exemple, a une tige plus tendre par rapport à celle du brocoli-rave de Bari. C'est en Campanie que l'on trouve les *friarielli*, soit les toutes premières pousses d'une qualité de brocolis-raves plus petits, tendres et un tantinet amers. Ils ressemblent beaucoup aux brocolis-raves et sont un plat typique de la cuisine napolitaine et romaine (à Rome, on les appelle *broccoletti*).

On les consomme, sous d'autres noms (par ex. brocolis-rapini, *broccoletti*, brocolis-raves, fanes de navet), en d'autres régions italiennes, tout comme en Galicie et au Portugal (*grelas*), ou dans la cuisine chinoise. Les *friarielli* sont cultivés notamment dans les zones internes de la Campanie, et, en moindre mesure, dans des zones montagnardes des Apennins (provinces d'Avellino et de Benevento), ainsi que dans l'agro nocerino-sarnese (une partie de la vallée du Sarno) et dans la vallée du Sele. Les meilleurs *friarielli* se trouvent sur le marché à partir de la fin de l'automne jusqu'au début du printemps.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les origines du nom *friariello* n'ont pas été avérées : selon quelqu'un le mot dériverait du castellan *frio-grelas*, soit des brocolis-raves d'hiver ; en revanche, d'autres pensent qu'il vient de *frijere*, la version napolitaine du verbe « frire ». Autrefois, on cultivait ces légumes dans la ville même de Naples, notamment dans le quartier collinaire du Vomero, qui en effet était connu comme *o' colle de' friarielle* (la colline des friarielli).

CONSEILS DU CHEF :

Le produit, qui est proposé dans des confections pratiques, tout simplement cuit et conservé nature, peut être immédiatement consommé après ouverture du contenant, directement assaisonné avec de l'huile d'olive extra vierge d'olive, du sel, de l'ail et des piments séchés. Le plat le plus célèbre est la pizza saucisses et friarielli. Ils sont aussi considérés comme un ingrédient exquis pour la préparation de timballi, fougasses et surtout comme accompagnements. Quelqu'un a l'habitude d'assaisonner les friarielli comme une salade, en y ajoutant tout simplement du jus de citron, sans les faire sauter. Bon appétit !



FRIARIELLI
NATURE
300 g



Produit par : ANNATURA srl

Fabrique Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rome



Spécifications / Friarielli

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de friarielli

ÉNERGIE (calories)	29 kcal / 122 kJ
Partie comestible	100
Eau	90,9
Protéines	3,1
Graisses	0,3
Graisses saturées	0
Glucides	2,1

Sucres	2,1
Fibres	3,1
Sel (mg)	6
Calcium (mg)	92
Fer (mg)	1,1
Vitamine A (µg)	203
Vitamine C (mg)	72

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	<i>Friarielli MAP : friarielli sans aromatisants ni agents conservateurs.</i>
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : vert. Odeur : caractéristique. Consistance : texture compacte comparable au produit frais. Saveur : comparable à celle du produit frais.
DURÉE DE CONSERVATION	<i>Friarielli MAP : produit comestible dans les 30 jours</i>
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité classée V ^e gamme (produit nature). <i>Friarielli</i> de grande qualité soigneusement sélectionnés. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Les <i>friarielli</i> sont intégralement traités 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 2 jours après ouverture. Il est recommandé de respecter la chaîne du froid.
PRÉPARATION	Tel quel : ouvrez le paquet et assaisonnez à votre goût. Sautés : 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. Micro-ondes : après avoir retiré le plastique alimentaire, mettez le paquet directement dans le four à micro-ondes et chauffez à puissance moyenne (750W) pendant 2 minutes.
ORIGINE DE L'INGRÉDIENT 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 : POLYPROPYLENE 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.