



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

FRIARIELLI

PRINCIPI ATTIVI:

Il tenore in calcio dei friarielli (260 mg per 100 g) supera quello del latte ed è il più alto tra tutti gli alimenti. L'elemento contenuto nei friarielli è soprattutto il potassio. Vale la pena ricordare l'elevato contenuto oltre che di calcio e potassio anche di magnesio e ferro e di molte vitamine, vitamina C, vitamina B2 e vitamina A oltre ad una buona quantità di proteine. La cima di rapa, infatti, può essere un sostituto della carne. Contengono inoltre pochissime calorie.

CARATTERISTICHE:

Le cime di rapa (*Brassica rapa* L. subsp. *sylvestris*) sono un ortaggio tipicamente italiano. Per quanto riguarda le varietà,

le cime di rapa si possono classificare in base alla località in cui vengono coltivate. La cima di rapa napoletana per esempio ha il gambo più tenero rispetto alla cima di rapa barese. In Campania si trovano i friarielli, le infiorescenze appena sviluppate di una qualità di broccoli più piccoli, teneri e un poco amari. Sono molto simili alle cime di rapa e sono un piatto tipico della cucina napoletana e della cucina romana (a Roma sono chiamati broccoletti).

Sono consumati, sotto altri nomi (ad es. rapini, broccoletti, broccoli di rape, cime di rapa) anche in altre zone d'Italia, in Galizia e Portogallo (grelas) e nella cucina cinese. I friarielli sono coltivati prevalentemente nelle aree interne della Campania, e in minor misura nella fascia appenninica (province di Avellino e Benevento) e nell'agro nocerino-sarnese e nella piana del Sele. I migliori "friarielli" si trovano sul mercato nel periodo che va dal tardo autunno agli inizi della primavera.

CURIOSITÀ:

Un'ipotesi circa il nome friariello afferma che la parola deriva dal castigliano "frio-grelas" che significa broccoletti invernali. Altri, invece, pensano che abbia origine da "frijere" che in napoletano significa friggere. Una volta erano coltivati anche nel capoluogo campano, in particolare nella zona collinare Vomero, che era, infatti, noto come "o colle d' e friarielle".

LO CHEF CONSIGLIA:

Il prodotto, proposto in comode confezioni, semplicemente cotto e conservato al naturale, può essere consumato immediatamente all'apertura della vaschetta, condito direttamente con olio extravergine di oliva, sale, aglio e peperoncino. Il piatto più famoso per eccellenza sono le salsicce con i friarielli e la relativa pizza. Un ingrediente prelibato molto usato nei timballi, nelle focacce e soprattutto come contorno. Alcuni sono soliti condire i friarielli anche all'insalata, cioè mettendo il limone senza soffritto. Buon appetito!!!



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



Scheda Tecnica / Friarielli

Valori nutrizionali di 100 g friarielli

ENERGIA (calorie)	29 kcal / 122 kJ
Parte edibile	100
Acqua	90,9
Proteine	3,1
Grassi	0,3
Grassi saturi	0
Carboidrati	2,1

Zuccheri	2,1
Fibra totale	3,1
Sale (mg)	6
Calcio (mg)	92
Ferro (mg)	1,1
Vitamina A (µg)	203
Vitamina C (mg)	72

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	Friarielli al naturale: friarielli freschi senza nessuna aggiunta di aromi, additivi e conservanti, gas protettivi. Friarielli in ATP: friarielli freschi senza aggiunta di aromi, additivi e conservanti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: verde. Odore: caratteristico. Consistenza: tessuto compatto comparabile al fresco. Palatabilità: comparabile al prodotto fresco.
SHELF LIFE	Friarielli al naturale: Prodotto edibile fino a 12 gg. Friarielli in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg. (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Friarielli accuratamente selezionati nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. I friarielli vengono lavorati 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: VASCHE TTE 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.



BIETA AL NATURALE



BROCCOLETTI ROMANI AL NATURALE



BROCCOLI AL NATURALE



BROCCOLO ROMANESCO AL NATURALE



CAROTE AL NATURALE



CAVOLINI DI BRUXELLES AL NATURALE



CAVOLO BIANCO AL NATURALE



CAVOLO CAPPUCCIO AL NATURALE



CICORIA AL NATURALE



CIME DI RAPA AL NATURALE



FRIARIELLI AL NATURALE



SCAROLA AL NATURALE



SPINACI AL NATURALE



VERZA AL NATURALE

