



ANNA
TURA

alla
Griglia

RADICCHIO DE TRÉVISE

INGRÉDIENTS ACTIFS :

C'est justement son goût typique, plutôt amer, qui est la source de l'intybine, une substance aux propriétés dépuratives, toniques et laxatives, qui favorise la digestion et la diurèse.

Le radicchio est riche en vitamines B, C et en fibres, mais surtout en anthocyanes, responsables de la couleur rouge brillante typique de ses feuilles et essentiels pour leur action anti-inflammatoire et anti-oxydante.

CARACTÉRISTIQUES :

Le radicchio de Trévise est communément apparenté aux chicorées, mais il est bien plus prisé et coûteux en raison de la complexité de sa culture.

Il a une forme allongée et des feuilles à la couleur rouge et brillante, dont le cœur est traversé par une nervure blanche.

Il est cultivé en plein air et récolté à la fin de l'été et tout au long de l'automne.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'histoire du radicchio de Trévise est strictement liée à la région vénitienne, où on le trouve depuis le XVI^e siècle. Il apparaît la première fois dans le tableau « Les noces de Cana » (1579-1582) de Leandro da Ponte, où il est représenté dans des paniers parmi d'autres espèces de légumes et de fruits. Mais son origine et sa culture sont entourées d'anecdotes, légendes et histoires du passé, où la réalité se mêle à l'imagination. La seule véritable attestation historique remonte à 1900, lorsque G. Benzi, responsable de l'Association Agraire de Trévise, fait organiser la Première Exposition du Radicchio, qui a lieu sous la loggia du Palais des Trois Cents à Trévise.

CONSEILS DU CHEF :

Le produit, qui est proposé dans des confections pratiques, peut être immédiatement consommé après ouverture du contenant, en y ajoutant des herbes aromatiques, de la ciboulette ou des éclats de fromage. Il peut aussi être utilisé comme garniture et est surtout excellent pour préparer le risotto. Buon appetito !!!



RADICCHIO
DE TRÉVISE
150 g



8 05 4934 42 0894

Produit par : ANNATURA srl

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



Spécifications / Radicchio de Trévisé grillé

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de Radicchio de Trévisé (grillé)	
CALORIES	30 kcal 124 kJoule
Partie comestible	100%
Eau	87%
Glucides	2,3 g
Graisses	1,4 g
Protéines	2,2 g
Fibres	3,9 g

Valeurs établies sur la base des données de composition nutritionnelle des aliments tirées de :

- tableaux de composition chimique et de valeur énergétique des aliments de l'Institut National de la Nutrition, de Rome ;
- tableaux de composition des aliments de l'Institut Allemand pour les recherches bromatologiques, de Garching-Monaco de Bavière.

INGRÉDIENTS	Radicchio de Trévisé 99%, huile de graines de tournesol, vinaigre blanc.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : rouge aux rayures blanches. Odeur : caractéristique. Consistance : tissu compact. Goût : agréable, aromatisé.
DURÉE DE CONSERVATION	Produit comestible dans les 30 jours (date d'expiration imprimée sur l'emballage)
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité appartenant à la V ^e gamme. Radicchio de Trévisé de grande qualité soigneusement sélectionné. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Le Radicchio de Trévisé est intégralement traité 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. Tout le produit doit être entièrement consommé après ouverture. Il est recommandé de respecter la chaîne du froid.
PRÉPARATION	Le produit, déjà grillé et assaisonné, peut être servi tel quel ou employé selon les recettes traditionnelles.
ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRINCIPAL	Italie.
AUTRE MATIÈRE VÉGÉTALE	≤ 1%
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.