



ANNA
TURA

*alla
Griglia*

RADICCHIO TREVIGIANO

PRINCIPI ATTIVI:

Proprio il sapore amarognolo che notoriamente lo contraddistingue è la fonte dell'intibina, dalle proprietà depurative, toniche e lassative che favoriscono la digestione e la diuresi.

Il radicchio è ricco anche di vitamine B, C e di fibre, ma sono gli antociani le sostanze veramente importanti, responsabili del noto colore rosso brillante delle sue foglie e fondamentali per la loro azione antinfiammatoria e antiossidante.

CARATTERISTICHE:

Viene classificato normalmente nella famiglia delle cicorie, ma in realtà, il radicchio trevigiano è ben più nobile, prodotto pregiato e costoso, per via della sua lavorazione piuttosto articolata. Si contraddistingue per l'aspetto allungato e il colore rosso brillante delle foglie, attraversate al centro da una nervatura bianca. Viene coltivato in campo aperto e raccolto sul finire dell'estate e in autunno.

CURIOSITÀ:

La storia del radicchio è strettamente legata al territorio veneto e risale fino al 1500.

Una sua prima raffigurazione si ha nel quadro "Le nozze di Cana" (1579-1582) di Leandro da Ponte, dove in un interno compaiono delle ceste piene di frutta e verdure tra cui dei radicchi rossi.

Tuttavia, l'origine e la lavorazione è avvolta da mille aneddoti, leggende e storie che affondano le radici nel passato unendo fantasia e realtà. L'unica vera attestazione storica risale al 1900, in occasione della Prima Mostra del Radicchio realizzata sotto la loggia di Palazzo dei Trecento a Treviso, per volere di G. Benzi responsabile dell'Associazione Agraria Trevigiana.

LO CHEF CONSIGLIA:

*di usare il prodotto
come ingrediente per un ottimo
risotto radicchio e gorgonzola.
Buon appetito!!!*



RADICCHIO
TREVIGIANO
150 g



8 054934 420894

Prodotto da: ANNATURA srl

Stabilimento Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Scheda Tecnica / Radicchio Trevigiano grigliato

Valori nutrizionali di 100 g Radicchio Trevigiano (grigliato)	
ENERGIA (calorie)	30 kcal 124 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	87%
Carboidrati	2,3 g
Grassi	1,4 g
Proteine	2,2 g
Fibre	3,9 g

Elaborazione effettuata su dati di composizione nutritiva degli alimenti proveniente da:

- tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti
Istituto Nazionale della Nutrizione - Roma;
- tabelle di composizione degli alimenti
Istituto Tedesco per le ricerche bromatologiche di Garching- Monaco di Baviera.

INGREDIENTI	Radicchio 99%, olio di semi di girasole e aceto bianco.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: Rosso con striature marroni Odore: caratteristico Consistenza: tessuto compatto Palatabilità: il prodotto si presenta piacevole al gusto e con un odore aromatico
SHELF LIFE	Prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Radicchio accuratamente selezionato nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Il radicchio viene lavorato 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 contenuto deve essere consumato completamente. È opportuno mantenere la catena del freddo.
MODALITÀ DI CONSUMO	Riscaldare per 2-3 minuti su piastra o in padella avendo cura di girare su entrambi i lati o in microonde per 3 minuti a 950 watt.
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 1%
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni ed è conforme al 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: VASCHETTA IN PP-EVOH-PP TRASPARENTE BARRIERATA E PELLICOLA ANTIFOG. Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti: D.M. 21/3/1973 e ss.mm.ii.; D.Lgs. 152/2006 - art. 226 comma 4; D. Lgs. 10 febbraio 2017 n. 29; Regolamento (CE) 1935/2004 ss.mm.ii.; Direttiva 2007/19/CE e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 10/2011 e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 2015/174, 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 ss.mm.ii.