



ANNA
TURA

SCAROLE

INGRÉDIENTS ACTIFS :

Légumes légers et rafraîchissants (environ 95% d'eau), les endives, dont la scarole fait partie, sont très pauvres en calories. Elles contiennent environ 2,7% de fibres douces, principalement composées de cellulose et d'hémicellulose, qui leur confèrent leur consistance ferme et croquante. Elles possèdent une concentration élevée en vitamine C et en vitamine B9. Ces légumes ont de remarquables propriétés toniques, diurétiques et laxatives. Ils ont un faible niveau de calories (10-20 cal/100 g), et un niveau élevé de vitamine A (1600 U.I.) et vitamine C (10-23 mg/100 g), ainsi qu'un bon niveau de sels minéraux, particulièrement de potassium, phosphore et calcium.

CARACTÉRISTIQUES :

Les endives et la scarole appartiennent à la famille Composite ou Asteraceae.

C. endivia L. var. crispum est le nom de la chicorée frisée communément appelée « endives », tandis que C. endivia var. latifolium se réfère communément à la « scarole ».

- L'endive scarole (Cichorium endivia latifolium) : couramment connue sous le nom de scarole, c'est le type de chicorée le plus largement utilisé, elle a de grandes feuilles ondulées. La partie la plus extrême des feuilles est repliée vers l'intérieur de la plante, qui a une consistance craquante.
- Les endives frisées (Cichorium endivia crispum) : plus couramment connues comme frisées, elles diffèrent de la scarole dans la forme de leurs feuilles, qui ont de longues tiges frisées et irrégulières. Les têtes des endives frisées ont un tout petit « cœur » de feuilles centrales.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Antiquement, à Rome, les endives étaient connues sous le nom d'intybus; c'est le botaniste suédois Carl Linnaeus qui a ensuite donné le nom d'espèce Intybus à la chicorée. Plus tard les endives ont été reclassées sous l'espèce C. endivia. Les endives et la scarole sont très appréciées en Italie, particulièrement les variétés d'automne et d'hiver, bien qu'il existe aussi des variétés d'été. Vous pouvez vérifier la fraîcheur de ces légumes en regardant l'endroit où les feuilles sont attachées au centre de la tête, qui doit être d'une couleur lumineuse, et ne doit pas avoir de feuilles ratatinées ni avec des bords sombres.

CONSEILS DU CHEF :

Le produit, simplement cuit et offert sous emballages pratiques, peut être immédiatement consommé après ouverture du contenant, assaisonné avec de l'huile d'olive extra vierge et du jus de citron. Il peut également être utilisé pour préparer la pizza di scarola, une savoureuse pizza farcie originaire de la tradition culinaire de la région de Naples, qui est souvent servie aux alentours de Noël. La pizza di scarola, servie à température ambiante et coupée en petits morceaux carrés, constitue une entrée originale ou une délicieuse collation, faisant de cette pizza l'ultime amuse-gueule : traditionnel, savoureux et copieux. Bon appétit!!!



SCAROLE NATURE
300 g



8 054934 420429

Produit par : ANNATURA srl

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



Spécifications / Scarole

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de scarole

| | |
|--------------------|------------------|
| ÉNERGIE (calories) | 23 kcal / 196 kJ |
| Partie comestible | 100 |
| Eau | 93,0 |
| Protéines | 1 |
| Graisses | 0,3 |
| Graisses saturées | 0,03 |
| Glucides | 3,2 |

| | |
|-----------------|-----|
| Sucres | 3,2 |
| Fibres | 1,9 |
| Sel (mg) | 7,5 |
| Calcium (mg) | 93 |
| Fer (mg) | 1,7 |
| Vitamine A (µg) | 213 |
| Vitamine C (mg) | 35 |

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 | Scarole MAP: scarole fraîche sans aromatisants ni agents conservateurs. |
| PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES | Couleur : vert-jaune. Odeur : caractéristique. Consistance : compacte, comparable à celle du produit frais. Saveur : comparable à celle du produit frais. |
| DURÉE DE CONSERVATION | Scarole MAP : produit comestible à consommer dans les 30 jours |
| PROCÉDÉ DE PRODUCTION | Spécialité classée V ^e gamme (produits au naturel). Scarole de grande qualité soigneusement sélectionnée. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. La scarole est entièrement traitée 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 | Telle quelle : ouvrez le paquet et assaisonnez au goût. Sautée : versez les contenus du paquet dans une casserole et réchauffez le produit à feu doux pendant 2 à 4 minutes puis assaisonnez au choix avant de servir. Microondes : après avoir retiré le plastique alimentaire, mettez le paquet directement dans le four à microondes 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 : POLYPROPYLÈNE 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. |