



BIPACK

DESCRIPCIÓN

Las innovadoras bandejas de dos compartimentos ofrecen el producto manteniendo inalteradas las características de las verduras frescas cocidas al natural, con el mismo gramaje de 300 g. El envase, simplemente dividido en dos partes, permite consumir solo una, guardando la otra cómodamente en el frigorífico.



VENTAJAS DE LA LÍNEA:

Annatura Bipack resulta un envase aún más práctico, y constituye una ayuda adicional a la preparación y al consumo de alimentos sanos y buenos.

Además, al poder optar por comer el producto en varias veces, se sostiene la idea de un empleo consciente de los alimentos y no masivo, que evite los desperdicios.



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



ANNA
TURA

ESCAROLA

PRINCIPIOS ACTIVOS:

Verdura ligera y refrescante (aproximadamente el 95 % de agua), la escarola o su otra variedad, la endibia, aporta poquísimas calorías. Contiene una media de 2,7 % de fibras tiernas, compuestas sobre todo por celulosa y hemicelulosa, que le dan su consistencia firme y crujiente. Tiene una concentración muy elevada de vitamina C y vitamina B9. Esta hortaliza es muy apreciada por sus singulares propiedades tónicas, diuréticas y laxantes. Es baja en calorías (10-20 cal/100 g); relevante el contenido en vitamina A (1600 U.I.) y vitamina C (10-23 mg/100 g) y también tiene un buen contenido en sales minerales, especialmente potasio, fósforo y calcio.

CARACTERÍSTICAS:

Perteneciente a la familia de las *Compositae* o *Asteraceae*, la endibia o endivia (*Cichorium endivia*) se divide en dos subespecies: *C. endivia* var. *crispum*, que incluye la achicoria rizada llamada también «endibia», y *C. endivia* var. *latifolium*, comúnmente llamada «escarola».

- Endibia escarola (*Cichorium endivia latifolium*): comúnmente conocida como escarola. La más extendida, con hojas anchas, de forma ondulada, los bordes replegados hacia el centro y de consistencia crujiente.
- Endibia rizada (*Cichorium endivia crispum*): comúnmente conocida como endibia rizada. Se diferencia de la escarola por la forma de las hojas, con bordes profundamente laciniados y rizados; las cabezas tienen una roseta de hojas muy pequeña en forma de corazón.

¿LO SABÍAS?

En la antigua Roma se la denominaba *intybus*; fue Linneo quien más tarde atribuyó el nombre de especie *Intybus* a la achicoria. Sucesivamente, las endibias se incluyeron en la especie *C. endivia*. La endibia y la escarola son apreciadas en Italia sobre todo por las variedades otoñales e invernales, aunque también existen variedades de verano. La frescura puede evaluarse observando la fijación del troncho, que debe ser clara, y la ausencia de hojas marchitas o con bordes oscuros.

CONSEJOS DEL CHEF:

El producto, que se ofrece en cómodos envases, simplemente cocido y conservado al natural, puede consumirse nada más abrir la bandeja, aliñado con aceite de oliva virgen extra y limón. Se puede utilizar para preparar la pizza de escarola, que es una fragante pizza rellena, originaria de la tradición culinaria de Campania; se suele preparar durante las fiestas navideñas. La pizza de escarola, servida fría y cortada en cuadraditos, es ideal para preparar un original aperitivo o un sabroso tentempié, haciendo de esta pizza una excelente comida para picar, rústica y sustanciosa.

¡¡Que aproveche!!!



Producido por: GESTIONE SERVIZI INTEGRATI srl
Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Ficha Técnica / Escarola

Valores nutricionales por 100 g escarola

ENERGÍA (calorías)	23 kcal / 196 kJ
Parte comestible	100
Agua	93,0
Proteínas	1
Grasas	0,3
Grasas saturadas	0,03
Hidratos de carbono	3,2

Azúcares	3,2
Fibra total	1,9
Sal (mg)	7,5
Calcio (mg)	93
Hierro (mg)	1,7
Vitamina A (µg)	213
Vitamina C (mg)	35

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

CREA
Centro de investigación Alimentos y Nutrición

Página web:
<https://www.crea.gov.it/alimenti-e-nutrizione>

Página web:
<https://www.alimentinutrizione.it>

INGREDIENTES	Escarola al natural: escarola fresca sin aromas, aditivos ni conservantes añadidos, sin gases protectores. Escarola en MAP: escarola fresca sin aromas ni conservantes añadidos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde-amarillo. Olor: característico. Consistencia: tejido compacto comparable al fresco. Palatabilidad: comparable al producto fresco.
VIDA ÚTIL	Escarola al natural: producto comestible hasta 12 días. Escarola en MAP: producto comestible hasta 30 días. (fecha de caducidad indicada en el envase).
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama (productos al natural). Escarola cuidadosamente seleccionada en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. La escarola se procesa en un ambiente totalmente controlado desde el punto de vista higiénico y sanitario, de acuerdo con el plan de autocontrol HACCP aplicado a la planta de producción. En la producción se aplican las normas IFS Food.
MODO DE CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C. Una vez abierto el envase, el producto debe consumirse en 24/48 horas. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PREPARACIÓN	Tal cual: abrir la bandeja y aliñar al gusto. En sartén: verter el contenido en una sartén y calentar a fuego lento durante 2-4 minutos, aliñar al gusto antes de consumir. Horno microondas: retirar la película, introducir directamente la bandeja en el horno y calentar a media potencia (750 W) durante 2 minutos.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia y/u otro país de la Comunidad Europea.
OTRO MATERIAL VEGETAL	≤ 2%
ALÉRGENOS	El producto no contiene alérgenos y cumple con la Dir. CE 2003/89 del 10/11/03 y sucesivas actualizaciones sobre los alérgenos, así como con el Reg. (UE) 1169/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones. En la etiqueta se indican posibles contaminaciones cruzadas.
ENVASE	Para el producto al natural: COPOLÍMERO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE Y PELÍCULA ANTIFOG. Para el producto en MAP: BANDEJA DE PP-EVOH-PP TRANSPARENTE DE BARRERA Y PELÍCULA ANTIFOG. Declaración de idoneidad al contacto con los alimentos (D.M. 21/3/1973 y sucesivas modificaciones) Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Reg. CEE 2004/1935 CEE; Dir. CEE 2002/72-CEE y sucesivas modificaciones; Dir. CEE 1994/62-CEE. Reglamento (UE) 2015/174, de la Comisión del 5/02/2015, que modifica y rectifica el Reglamento UE 10/2011.
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Listeria monocytogenes Ausente UFC/25 g. En virtud del REGLAMENTO (CE) n.º 2073/2005 y sucesivas modificaciones e integraciones.



ACELGA AL NATURALE



GRELO AL NATURALE



BRÓCOLI AL NATURALE



BRÓCOLI ROMANESCO AL NATURALE



ZANAHORIAS AL NATURALE



COLES DE BRUSELAS AL NATURALE



COLIFLOR AL NATURALE



REPOLLO AL NATURALE



ACHICORIA AL NATURALE



NABIZAS AL NATURALE



FRIARIELLI AL NATURALE



ESCAROLA AL NATURALE



ESPINACAS AL NATURALE



BERZA AL NATURALE

