ANNA TURA

SPINACI

PRINCIPI ATTIVI:

Lo spinacio è molto ricco d'acqua (oltre il 90%) ed è quindi poco calorico. Da solo, è ricco di tre vitamine preziose: A, C e B9. Contiene ferro che, anche se non viene totalmente assimilato, contribuisce con quello degli altri ortaggi a coprire il 75% del fabbisogno quotidiano. Gli spinaci forniscono anche magnesio e calcio.

CARATTERISTICHE:

Lo spinacio è una pianta erbacea a ciclo annuale. Oggi in Italia la sua coltivazione è diffusa in particolare in Toscana, Lazio, Campania, Marche, Veneto, Piemonte e Puglia.
È uno dei tesori nutrizionali che ci offre il mondo vegetale in Europa.

CURIOSITÀ:

Caterina de' Medici, quando lasciò Firenze per andare in sposa a Enrico di Valois, futuro re di Francia, portò con sé alcuni cuochi in grado di cucinare in vari modi gli spinaci, la sua verdura preferita.
Da allora, nella cucina classica francese, le preparazioni che richiedono un contorno di spinaci sono chiamate "à la florentine".

LO CHEF CONSIGLIA:

di ripassare il prodotto con burro e parmigiano così da esaltarne il gusto. Buon appetito!

IFS Food

SPINACI
AL NATURALE
300 g

8 054934 420306

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

Scheda Tecnica / Spinaci

Valori nutrizionali di 100 g spinaci

ENERGIA (calorie)	41 kcal / 171 kJ
Parte edibile	100
Acqua	88,2
Proteine	4
Grassi	0,8
Grassi saturi	0
Carboidrati	3,5

Zuccheri	0,5
Fibra totale	2,3
Sale (mg)	75
Calcio (mg)	74
Ferro (mg)	2,2
Vitamina A (µg)	437
Vitamina C (mg)	35

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	Spinaci in ATP: spinaci freschi senza aggiunta di aromi e conservanti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: verde. Odore: caratteristico. Consistenza: tessuto compatto comparabile al fresco. Palatabilità: comparabile al prodotto fresco.
SHELF LIFE	Spinaci in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg. (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Spinaci accuratamente selezionati nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Gli spinaci 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 contenuto deve essere consumato completamente. È opportuno mantenere la catena del freddo.
MODALITÀ DI CONSUMO	Ripassare per 5 minuti in padella o riscaldare per 3 minuti in microonde a 950 watt avendo cura di mescolare durante il riscaldamento.
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 2%
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.