



B E R Z A

PRINCIPIOS ACTIVOS:

La berza es muy rica en vitamina A (1000-1600 UI), vitamina C (55 mg/100 g de sustancia fresca), vitamina K (importante para la coagulación de la sangre) y en elementos minerales como potasio, fósforo, hierro, calcio, azufre (responsable también del característico olor que se percibe durante la cocción). Todos los miembros de la familia de la col aportan una media de 30 Kcal por 100 g de producto y brindan una buena sensación de saciedad.

CARACTERÍSTICAS:

La berza se cultiva en toda Italia, incluso en las montañas y colinas; las regiones en las que más se cultiva son Piamonte, Apulia, Véneto, Lacio y Lombardía. La especie pertenece a la familia de las Brassicaceae

y se considera originaria de Europa; se puede utilizar cruda, cocida o para preparar chucrut; se diferencia del repollo por el olor y el sabor más marcado. La *Brassica oleracea bullata sabauda* es más conocida como berza, col de Milán o col de Saboya, con tallo erguido y hojas grandes, ampolladas o gibosas en los bordes, las exteriores vueltas hacia fuera y las interiores recogidas en forma de bola pero menos imbricadas que las del repollo. La parte comestible consiste en una roseta de hojas, las exteriores vueltas hacia fuera, las interiores se envuelven y se solapan, formando un gran capuchón globular, apretado y bastante firme.

Las nervaduras son numerosas y finas; la central es muy marcada y de color blanco. La berza es una planta herbácea de ciclo bienal, mucho más resistente al frío que el repollo. Las hojas de los distintos cultivares asumen tonalidades cromáticas variables desde el verde hasta el rojo violáceo y se presentan imbricadas unas a otras formando una cabeza en forma de bola.

¿LO SABÍAS?

Las propiedades curativas de la berza se conocen desde la antigüedad; los griegos incluso la consideraban sagrada. Recientes estudios han demostrado que la berza, gracias a sus propiedades organolépticas y a la presencia de algunas sustancias denominadas indoles, ha de ser considerada protectora ante algunos tumores, sobre todo los del aparato digestivo y urinario. La decocción de hojas de berza parece ayudar a combatir bronquitis y asma, así como enfermedades del aparato gastrodigestivo. En la localidad italiana de Montaldo Dora, el cuarto domingo de noviembre, se celebra el «Festival de la Berza», para incentivar una producción, limitada pero de gran calidad, basada en una agricultura biológicamente correcta y respetuosa con la naturaleza.

CONSEJOS DEL CHEF:

*saltear el producto en una sartén o consumirlo en las siguientes recetas: sopa berza salteada en sartén, menestra de berza, berza a la capuchina, pastel de berza y patatas y risotto con berza.
¡¡¡Que aproveche!!!*



BERZA AL NATURAL

300 g



Producido por: ANNATURA srl

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



Ficha Técnica / Berza

Valores nutricionales por 100 g berza

ENERGÍA (calorías)	29 kcal / 121 kJ
Parte comestible	100
Agua	90,7
Proteínas	2,0
Grasas	0,1
Grasas saturadas	0
Hidratos de carbono	3,8

Azúcares	3,8
Fibra total	2,9
Sal (mg)	0
Calcio (mg)	57
Hierro (mg)	0,8
Vitamina A (μg)	17
Vitamina C (mg)	31

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	Berza fresca en MAP: berza fresca sin aromas ni conservantes añadidos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde. Olor: característico de azufre. Consistencia: tejido compacto comparable al fresco. Palatabilidad: comparable al producto fresco.
VIDA ÚTIL	Berza en MAP: producto comestible hasta 30 días.
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama (productos al natural). El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. La berza 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 completamente. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PREPARACIÓN	Calentar durante 5 minutos en una sartén o durante 3 minutos en el microondas a 950 vatios y remover durante el calentamiento.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia.
OTRO MATERIAL VEGETAL	≤ 2%
ALÉRGENOS	El producto no contiene alérgenos y cumple 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 e integraciones; Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Decr. Legis. 10 febrero 2017 n. 29; Reglamento (CE) 1935/2004 sucesivas modificaciones e integraciones; Directiva 2007/19/CE y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 10/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 2015/174, 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.