



ANNA
TURA

leNative
broccoletti
di Anguillara

La bontà dei Broccoletti di Anguillara è storia antica, quasi mitica, ma è il Conte Camille de Tournon, Prefetto del Dipartimento del Tevere agli inizi del XIX secolo, a sostenere che, probabilmente, solo nel XV secolo cominciò la produzione “ufficiale” di questa gustosa verdura. Napoleone Bonaparte stesso incaricò il Conte di studiare ed approfondire gli aspetti economici e culturali della zona di Anguillara Sabazia e, nel suo rapporto, segnalò la bontà e le proprietà nutritive dei Broccoletti locali. Ed è impossibile dargli torto perchè il gusto e la tenerezza dei

Broccoletti di Anguillara sono tipici, frutto dello specifico microclima di questo territorio situato vicino al mare, di origine vulcanica e che affaccia anche sul lago di Bracciano. Le caratteristiche uniche di questi Broccoletti, inconfondibili con le varietà della stessa famiglia, li rendono un'eccellenza della tradizione gastronomica locale, tanto da essere stati inseriti nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali e da dedicargli ogni anno una festa da segnare in agenda tra marzo e aprile: “Broccoletti in piazza”.

in cucina

Particolarmente gustosi e versatili, i Broccoletti di Anguillara possono essere consumati in tantissimi modi differenti: come contorno semplice e sfizioso o come saporito condimento per deliziosi primi piatti. Da qualche anno, poi, è diventata famosa la Crema di broccoletti di Anguillara Sabazia, prodotta in differenti varianti: al naturale, alla zucca, al peperoncino, all'aglio o alle alici, ideale per preparare primi piatti, pizze sfiziose, torte rustiche, croccanti crostini e ricche frittate.



BROCCOLETTI
DI ANGUILLARA
300 g



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

Scheda Tecnica broccoletti di Anguillara

Valori nutrizionali di 100 g broccoletti di Anguillara

ENERGIA (calorie)	30 kcal 125 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	91,5 g
Carboidrati	1,4 g
Grassi	0,7 g
Proteine	3,3 g
Fibre	2,4 g

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	Broccoletti di Anguillara in ATP: broccoletti di Anguillara 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	Broccoletti di Anguillara in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione).
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Broccoletti di Anguillara accuratamente selezionati nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. I broccoletti di Anguillara 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.

Fonte: Gruppo Maurizi srl - Roma - Rapporto di Prova n. 26B05735