



ANNATURA

leNative
carciofo
romanesco
del Lazio

Se si sente parlare di “mammola” o “cimarolo” è impossibile sbagliare, si sta parlando del Carciofo Romanesco del Lazio, I.G.P. dal 2002.

L'aspetto pieno e il colore verde scuro dalle sfumature violette lo rendono inconfondibile. Ma è il cuore la parte più gustosa e tenera, tanto da avere un sapore indimenticabile, anche se condito in maniera semplice.

Viene coltivato esclusivamente nell'area dell'Agro Pontino, del Viterbese e del litorale Romano compreso tra Ladispoli e Montalto di Castro. Qui, le caratteristiche peculiari dei

terreni, unite alla specifica modalità di semina e raccolta, generano questo prodotto d'eccellenza dal sapore unico. Appuntamento irrinunciabile per gli amanti è sicuramente la sagra del carciofo che ha luogo ogni anno a Ladispoli.

in cucina

Non si possono non gustare secondo la nota ricetta de “i carciofi alla romana”, profumati con prezzemolo e mentuccia, perfetti da accompagnare con abbondante pane per una goduriosa scarpetta.

Ma sono ottimi anche come sugo per la pasta, magari per una gricia rivisitata, o come sublime ripieno per una torta rustica.



CARCIOFO
ROMANESCO
DEL LAZIO
peso variabile



Prodotto da: ANNATURA srl

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

Scheda Tecnica carciofo romanesco del Lazio

Valori nutrizionali di 100 g carciofo romanesco del Lazio

ENERGIA (calorie)	28 kcal 117 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	89,6 g
Carboidrati	1,4 g
Grassi	0,3 g
Proteine	2,9 g
Fibre	4,1 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	Carciofo romanesco del Lazio in ATP: carciofo romanesco del Lazio fresco senza aggiunta di aromi, conservanti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: verde-violaceo. Odore: caratteristico. Consistenza: tessuto compatto comparabile al prodotto fresco. Palatabilità: comparabile al prodotto fresco.
SHELF LIFE	Carciofo romanesco del Lazio in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg. (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Carciofo romanesco del Lazio accuratamente selezionato nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Il Carciofo romanesco del Lazio viene lavorato 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	≤ 1%
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. 26B05736