



ANNA  
TURA

leNative

# carote dell'Altopiano del Fucino

Ciò che conferisce il valore aggiunto alla Carota dell'Altopiano del Fucino, tanto da valerle il riconoscimento di prodotto I.G.P., è proprio il territorio in cui viene coltivata: l'Altopiano del Fucino. Il Fucino è un altopiano della Marsica, in provincia de L'Aquila, situato tra i 650 e i 680 m s.l.m., endoreico, cioè in una situazione per cui le acque del territorio circostante confluiscono naturalmente verso la piana, senza sbocco al mare, contornato da rilievi montuosi, quali la Vallelonga e il gruppo Sirente-Velino. La sua vocazione agricola risale alla fine dell'800 quando furono completate le opere di prosciugamento, per opera del principe Alessandro Torlonia, di quello che era considerato il terzo lago d'Italia per estensione: il Lago del Fucino.

Così facendo si diede vita ad una conca fertile di ben 13.000 ettari interamente pianeggiante e fiancheggiata da cime che arrivano anche ai 2.500 metri di altitudine; un territorio definito "giovane", quindi, altamente produttivo e poco contaminato. Grazie alla natura del terreno e al clima particolarmente favorevole, riesce a trasmettere agli ortaggi peculiarità organolettiche e nutrizionali tali da essere apprezzate e riconosciute dai consumatori di tutto il mondo. Nello specifico, la coltivazione della Carota dell'Altopiano del Fucino I.G.P. è iniziata in quest'area sin del 1950 e solo le Carote che all'aspetto si presentano con una forma cilindrica e punta arrotondata, prive di peli radicali, dal colore arancio intenso compreso il colletto, e con determinate proprietà nutritive e fisiche, possono vantare questo riconoscimento.

## in cucina

La Carota dell'Altopiano del Fucino I.G.P. viene ampiamente utilizzata anche per preparare succhi di frutta. È protagonista di svariate ricette: in insalata, tagliata a striscioline, a rondelle, a julienne; si accompagna magnificamente a erbe verdi, pomodori, radicchi, mele e arance.

È ottima anche per passati e minestrone, come contorno di arrostiti e negli sfornati.

Può essere cotta al burro, all'olio o in padella con i broccoli.



CAROTE  
DELL'ALTOPIANO  
DEL FUCINO  
300 g



Prodotto da: ANNATURA srl

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

# Scheda Tecnica carote dell'Altopiano del Fucino

Valori nutrizionali di 100 g carote dell'Altopiano del Fucino

ENERGIA (calorie)	47 kcal 196 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	88,5 g
Carboidrati	8,7 g
Grassi	0,2 g
Proteine	1,3 g
Fibre	3,6 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	Carote dell'Altopiano del Fucino in ATP: carote dell'Altopiano del Fucino fresche senza aggiunta di aromi, additivi e conservanti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: arancio vivo. Odore: caratteristico. Consistenza: tessuto compatto comparabile al fresco. Palatabilità: comparabile al prodotto fresco.
SHELF LIFE	Carote dell'Altopiano del Fucino in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione).
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Carote dell'Altopiano del Fucino accuratamente selezionate nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Le carote dell'Altopiano del Fucino vengono lavorate in ambienti a controllo igienico sanitario totale secondo le indicazioni descritte nel piano di autocontrollo HACCP applicato allo stabilimento di produzione.
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.