



ANNA
TURA

leNative

lenticchie dell'Altopiano di Colfiorito

Se si menziona l'Altopiano di Colfiorito, quasi sicuramente si pensa alle sue Lenticchie, riconosciute Prodotto Tradizionale del Territorio.

Di piccola dimensione, di colore che va dal rosato al giallo e al verde, particolarmente saporite e tenere: sono un vero gioiello dalle caratteristiche uniche.

Le Lenticchie dell'Altopiano di Colfiorito sono pregiate non solo per il loro gustoso sapore, ma soprattutto per le loro qualità e potere nutritivo: costituiscono una fonte naturale di proteine, fibre e minerali.

Ma cos'è che le rende così preziose?

È sicuramente il territorio in cui vengono coltivate. L'Altopiano di Colfiorito, situato in Umbria a 781 m di altitudine, è una zona protetta come parco regionale dal 1995. La sua principale caratteristica è la palude in quota, uno scenario raro che influenza tutto l'ecosistema della vallata, 100 ettari di acquitrino dichiarati zona umida di importanza internazionale dalla convenzione di Ramsar. È uno scrigno di biodiversità che ospita centinaia di specie diverse tra farfalle, pesci, mammiferi, anfibi, rettili e soprattutto più di 150 specie di uccelli, di cui circa un terzo protette.

in cucina

Le Lenticchie dell'Altopiano di Colfiorito non solo fanno bene, ma sono anche buonissime: la loro caratteristica fondamentale è la resistenza. Queste Lenticchie, infatti, non perdono la buccia durante la cottura e restano, per questo motivo, più nutrienti e saporite.

Versatili e gustose, si cucinano davvero in mille modi e sorprendono con il loro sapore tendente al dolce.

Tradizionalmente usate per fantasiose zuppe, insalate e minestre, grazie al loro contenuto proteico sono anche una valida alternativa al secondo piatto e perché non proporle, allora, in polpette, sformati o condimento di bruschette?



LENTICCHIE
DELL'ALTOPIANO
DI COLFIORITO
250 g



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

Scheda Tecnica

lenticchie dell'Altopiano di Colfiorito

Valori nutrizionali di 100 g lenticchie dell'Altopiano di Colfiorito

ENERGIA (calorie)	118 kcal 496 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	67,5 g
Carboidrati	14,4 g
Grassi	0,8 g
Proteine	9,8 g
Fibre	6,9 g

Elaborazione effettuata su dati di composizione nutritiva degli alimenti proveniente da:

- tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti Istituto Nazionale della Nutrizione - Roma;
- tabelle di composizione degli alimenti - Istituto Tedesco per le ricerche bromatologiche di Garching - Monaco di Baviera.

INGREDIENTI	Lenticchie dell'Altopiano di Colfiorito in ATP: lenticchie dell'Altopiano di Colfiorito secche, acqua, senza aggiunta di aromi, additivi e conservanti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: caratteristico del legume. Odore: caratteristico del legume. Consistenza: tessuto compatto. Palatabilità: comparabile al prodotto tal quale.
SHELF LIFE	Lenticchie dell'Altopiano di Colfiorito in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione).
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Lenticchie dell'Altopiano di Colfiorito accuratamente selezionate nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Le lenticchie dell'Altopiano di Colfiorito vengono lavorate 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	In una pentola unisci i legumi già cotti ad un po' di acqua e fai bollire. Raggiunta la consistenza desiderata, condisci con sale e un filo d'olio a crudo, una macinata di pepe o come preferisci.
MODALITÀ DI CONSUMO	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.
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia e/o da un altro Stato della Comunità Europea.
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. 26B05733