



ANNATURA

le Native
broccoletti
di Anguillara

L'excellence des Broccoletti di Anguillara est une histoire ancienne, presque mythique. Cependant, c'est le Comte Camille de Tournon, préfet du département du Tibre au début du XIXe siècle, qui affirme que la production « officielle » de ce savoureux légume a probablement commencé au XVe siècle.

Napoléon Bonaparte avait demandé au Comte d'étudier et d'approfondir les aspects économiques et culturels de la région d'Anguillara Sabazia. Dans son rapport, le Comte avait souligné les qualités gustatives et nutritionnelles des Broccoletti locaux.

Et on ne peut pas lui donner tort, car les Broccoletti d'Anguillara se caractérisent par un goût et une douceur typiques du microclimat spécifique de ce terroir, d'origine volcanique, situé entre la mer et le lac de Bracciano. Les caractéristiques uniques de ces Broccoletti, qui les distinguent sans ambiguïté des autres variétés de la même famille, en font une excellence de la tradition gastronomique locale. Leur valeur est telle qu'ils figurent sur la Liste des produits agroalimentaires traditionnels, et qu'une fête à ne pas manquer leur est même consacrée chaque année, entre mars et avril : les « Broccoletti in piazza ».

en cuisine :

Particulièrement savoureux et polyvalents, les Broccoletti se dégustent de mille façons : en accompagnement simple et gourmand, ou en condiment savoureux pour de délicieux plats de pâtes.

Depuis quelques années, la Crème de broccoletti di Anguillara Sabazia a gagné en notoriété. Produite en plusieurs variantes (nature, au potiron, au piment, à l'ail ou aux anchois), elle est idéale pour assaisonner des pâtes, des pizzas gourmandes, des tartes rustiques, des croûtons croustillants ou des omelettes généreuses.



BROCCOLETTI
DI ANGUILLARA
300 g



Produit par : ANNATURA srl
Fabrique Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rome

Spécification broccoletti di Anguillara

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de broccoletti di Anguillara

ÉNERGIE (calories)	30 kcal 125 kJ
Partie comestible	100%
Eau	91,5 g
Glucides	1,4 g
Graisses	0,7 g
Protéines	3,3 g
Fibres	2,4 g

Valeurs établies sur la base des données de composition nutritionnelle des aliments tirées de:

CREA
Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione

Page web:
<https://www.crea.gov.it/alimenti-e-nutrizione>

Page web:
<https://www.alimentinutrizione.it>

INGRÉDIENTS	Broccoletti di Anguillara MAP : broccoletti di Anguillara frais sans aromatisants ni agents conservateurs.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : verte. Odeur : caractéristique. Consistance : compacte, comparable à celle du produit frais. Saveur : comparable à celle du produit frais.
DURÉE DE CONSERVATION	Broccoletti di Anguillara MAP : produit comestible dans les 30 jours
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité classée V ^e gamme (produits au naturel). Broccoletti di Anguillara de grande qualité soigneusement sélectionné. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Le broccoletti di Anguillara est intégralement traité dans des zones d'hygiène contrôlée, conformément aux réglementations décrites dans le programme d'autocontrôle HACCP appliqué sur le site de production. Les normes IFS (International Food Standard) sont appliquées durant le processus de production.
CONSERVATION	Le produit doit être conservé au froid, entre 0° C et 4° C. Tout le produit doit être entièrement consommé après ouverture. Il est recommandé de respecter la chaîne du froid.
PRÉPARATION	Réchauffer pendant 5 minutes à la poêle ou pendant 3 minutes au micro-ondes à 950 watts en prenant soin de remuer pendant le réchauffage.
ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRINCIPAL	Italie.
AUTRE MATIÈRE VÉGÉTALE	≤ 2%
ALLERGÈNES	Le produit ne contient aucun allergène et est conforme au règlement (UE) 1169/2011 tel que modifié. Toute éventuelle contamination croisée est signalée sur l'étiquette.
EMBALLAGE	Pour le produit naturel : POLYPROPYLÈNE TRANSPARENT COPOLYMÈRE ET FILM ANTIBUÉE. Pour le produit sous atmosphère protectrice : BARQUETTE EN PP-EVOH-PP TRANSPARENTE À REVÊTEMENT BARRIÈRE ET FILM ANTI-BUÉE. Déclaration d'aptitude au contact alimentaire : A.M. 21/3/1973 tel que modifié et complété ; Décret-loi 152/2006 - art. 226 alinéa 4 ; Décret-loi n° 29 du 10 février 2017 ; Règlement (CE) 1935/2004 tel que modifié et complété ; Directive 2007/19/CE telle que modifiée et complétée ; Règlement (UE) 10/2011 tel que modifié et complété ; Règlement (UE) 2015/174, modifiant et corrigeant le Règlement UE 10/2011.
INFORMATION MICROBIOLOGIQUE	Listeria monocytogenes Absente UFC/25g. Conformément au RÈGLEMENT (CE) n° 2073/2005 tel que modifié et complété.

Source : Gruppo Maurizi srl - Rome - Rapport d'essai n° 26B05735