



ANNATURA

leNative broccoletti di Anguillara

La exquisitez de los grelos de Anguillara es una historia antigua, casi mítica, pero fue el conde Camille de Tournon, prefecto del departamento del Tiber a principios del siglo XIX, quien afirmó que, probablemente, la producción «oficial» de esta sabrosa verdura no comenzó hasta el siglo XV. El propio Napoleón Bonaparte encargó al conde que estudiara y profundizara en los aspectos económicos y culturales de la zona de Anguillara Sabazia y, en su informe, destacó la exquisitez y las propiedades nutritivas de los grelos locales. Y es imposible contradecirlo, porque el sabor y la tierna

textura de los grelos de Anguillara son característicos, fruto del microclima específico de este territorio situado cerca del mar, de origen volcánico y que también se asoma al lago de Bracciano.

Las características únicas de estos grelos, que los diferencian claramente de otras variedades de la misma familia, los convierten en un producto estrella de la tradición gastronómica local, hasta el punto de que han sido incluidos en la lista de productos agroalimentarios tradicionales y de que cada año se les dedica una fiesta que hay que apuntar en la agenda entre marzo y abril: «Broccoletti in piazza».

en cocina:

Particularmente sabrosos y versátiles, los grelos pueden consumirse de muchas maneras diferentes: como guarnición sencilla y apetitosa o como sabroso condimento para deliciosos primeros platos. Además, desde hace unos años se ha hecho famosa la *Crema di broccoletti di Anguillara Sabazia*, que se elabora en diferentes variantes: al natural, con calabaza, con guindilla, con ajo o con anchoas, ideal para preparar primeros platos, pizzas apetitosas, tartas saladas, tostaditas crujientes y sabrosas tortillas.



BROCCOLETTI
DI ANGUILLARA
300 g



Producido por: ANNATURA srl
Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma

Ficha técnica broccoletti di Anguillara

Valores nutricionales por 100 g broccoletti di Anguillara

ENERGÍA (calorías)	30 kcal 125 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	91,5 g
Hidratos de carbono	1,4 g
Grasas	0,7 g
Proteínas	3,3 g
Fibra total	2,4 g

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

CREA
Centro de investigación Alimentos y Nutrición

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

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

INGREDIENTES	Broccoletti di Anguillara en MAP: broccoletti di Anguillara fresco sin aromas ni conservantes añadidos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde. Olor: característico. Consistencia: tejido compacto comparable al fresco. Palatabilidad: comparable al producto fresco.
VIDA ÚTIL	Broccoletti di Anguillara en MAP: producto comestible hasta 30 días (fecha de caducidad indicada en el envase)
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Broccoletti di Anguillara cuidadosamente seleccionado en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. El broccoletti di Anguillara se procesa en un ambiente totalmente controlado desde el punto de vista higiénico y sanitario, de acuerdo con el plan de autocontrol HACCP aplicado a la planta de producción. En la producción se aplican las normas IFS Food.
MODO DE CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C. Una vez abierto el envase, el producto debe consumirse en 2 días. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PREPARACIÓN	Calentar durante 5 minutos en una sartén o durante 3 minutos en el microondas a 950 vatios y remover durante el calentamiento.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia.
OTRO MATERIAL VEGETAL	≤ 2%
ALÉRGENOS	El producto no contiene alérgenos y cumple con el Reg. (UE) 1169/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones. En la etiqueta se indican posibles contaminaciones cruzadas.
ENVASE	Para el producto al natural: COPOLÍMERO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE Y PELÍCULA ANTIFOG. Para el producto en MAP: BANDEJA DE PP-EVOH-PP TRANSPARENTE DE BARRERA Y PELÍCULA ANTIFOG. Declaración de idoneidad al contacto con los alimentos: D.M. 21/3/1973 y sucesivas modificaciones e integraciones; Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Decr. Legis. 10 febrero 2017 n. 29; Reglamento (CE) 1935/2004 sucesivas modificaciones e integraciones; Directiva 2007/19/CE y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 10/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 2015/174, que modifica y rectifica el Reglamento UE 10/2011.
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Listeria monocytogenes Ausente UFC/25 g. En virtud del REGLAMENTO (CE) n.º 2073/2005 y sucesivas modificaciones e integraciones.

Fuente: Gruppo Maurizi srl - Roma - Informe de prueba n° 26B05735