



ANNA
TURA

le Native
carciofo
romanesco
del Lazio

Quand on entend parler de « mammola » ou « cimaro » , on ne peut pas se tromper : il s'agit de l'Artichaut Romanesco del Lazio, IGP depuis 2002.

Son aspect charnu et sa couleur vert foncé aux reflets violets le rendent immédiatement reconnaissable. Mais c'est son cœur, tendre et savoureux, qui séduit par son goût inoubliable, même très légèrement assaisonné.

Il est exclusivement cultivé dans les marais pontains, la province de Viterbe et le littoral romain, entre Ladispoli et Montalto di Castro. Là, les caractéristiques particulières

des sols, combinées à des méthodes de semis et de récolte spécifiques, donnent naissance à ce produit d'exception au goût unique.

Pour les amateurs, un rendez-vous incontournable : la fête de l'artichaut, qui a lieu chaque année à Ladispoli.

en cuisine :

Impossible de ne pas déguster la célèbre recette des « artichauts à la romaine », parfumés au persil et à la menthe, parfaits pour une « scarpetta » gourmande avec beaucoup de pain. Mais ils sont également excellents sur des pâtes, pour une « gricia » revisitée, ou en garniture sublime sur une tarte rustique.



CARCIOFO
ROMANESCO
DEL LAZIO
poids variable

Produit par : ANNATURA srl

Fabrique Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rome

Spécification carciofo romanesco del Lazio

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de carciofo romanesco del Lazio

ÉNERGIE (calories)	28 kcal 117 kJoule
Partie comestible	100%
Eau	89,6 g
Glucides	1,4 g
Graisses	0,3 g
Protéines	2,9 g
Fibres	4,1 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	Carciofo romanesco del Lazio MAP : carciofo romanesco del Lazio frais sans aromatisants ni agents conservateurs.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : vert violacé. Odeur : caractéristique. Consistance : compacte, comparable à celle du produit frais. Saveur : comparable à celle du produit frais.
DURÉE DE CONSERVATION	Carciofo romanesco del Lazio MAP : produit comestible dans les 30 jours
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité classée V ^e gamme (produit nature). Carciofo romanesco del Lazio de grande qualité soigneusement sélectionné. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Le carciofo romanesco del Lazio 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. Le produit doit être consommé dans les 2 jours 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	≤1%
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 : POLYPROPYLENE 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° 26B05736