



# leNative carciofo romanesco del Lazio

Si se oye hablar de «mammola» o «cimarolo», no hay duda: se trata de la alcachofa romanesco del Lazio, con I.G.P. desde 2002.

Su aspecto compacto y su color verde oscuro con matices violáceos la hacen inconfundible. Pero es el corazón la parte más sabrosa y tierna, con un sabor inolvidable, incluso cuando se condimenta de manera sencilla.

Se cultiva exclusivamente en la zona del Agro Pontino, en los alrededores de Viterbo y en la costa romana comprendida entre Ladispoli y Montalto di Castro. Aquí, las características

peculiares del suelo, unidas a los métodos específicos de siembra y recolección, dan lugar a este producto de calidad excepcional con un sabor único.

Una cita ineludible para los amantes de esta hortaliza es, sin duda, la fiesta de la alcachofa que se celebra cada año en Ladispoli.

## en cocina:

No se pueden dejar de degustarlas según la famosa receta de «alcachofas a la romana», aromatizadas con perejil y menta, perfectas para acompañar con abundante pan para rebañar la salsa.

Pero también son excelentes como salsa para la pasta, quizá para una «pasta alla gricia» con un toque moderno, o como un sublime relleno para una tarta rústica.



CARCIOFO  
ROMANESCO  
DEL LAZIO  
peso variable

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

# Ficha técnica carciofo romanesco del Lazio

## Valores nutricionales por 100 g carciofo romanesco del Lazio

ENERGÍA (calorías)	28 kcal 117 kJ
Parte comestible	100%
Agua	89,6 g
Hidratos de carbono	1,4 g
Grasas	0,3 g
Proteínas	2,9 g
Fibra total	4,1 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	Carciofo romanesco del Lazio en MAP: Carciofo romanesco del Lazio fresco sin aromas ni conservantes añadidos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde-morado Olor: característico. Consistencia: tejido compacto comparable al fresco. Palatabilidad: comparable al producto fresco.
VIDA ÚTIL	Carciofo romanesco del Lazio en MAP: producto comestible hasta 30 días.
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Carciofo romanesco del Lazio cuidadosamente seleccionado en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. El carciofo romanesco del Lazio 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	≤ 1%
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° 26B05736