



ANNA
TURA

leNative

carote dell'Altopiano del Fucino

Was der Karotte aus der Fucino-Hochebene den Mehrwert verleiht und ihr das Qualitätssiegel IGP (geschützte geografische Angabe) eingebracht hat, ist ihr besonderes Anbaugebiet: die Fucino-Hochebene.

Die Fucino-Hochebene im Gebiet von Marsica in der Provinz L'Aquila liegt zwischen 650 und 680 m ü.d.M. Das abflusslose Hochbecken wurde historisch von zahlreichen Wasserläufen gespeist und ist von Gebirgsmassiven wie dem Vallelonga und der Sirente-Velino-Gruppe umgeben. Seine landwirtschaftliche Bedeutung begann Ende des 19. Jahrhunderts, als die von Fürst Alessandro Torlonia in Auftrag gegebene Trockenlegung des drittgrößten Binnengewässers Italiens abgeschlossen wurde: des Fuciner Sees.

Dabei entstand ein 13.000 Hektar großes fruchtbares

Becken, das vollständig eben und von bis zu 2.500 Meter hohen Gipfeln umgeben ist; ein als „jung“ definiertes, hoch produktives Gebiet mit geringer Umweltverschmutzung. Dank der Bodenbeschaffenheit und des besonders günstigen Klimas kann hier Gemüse mit besonderen organoleptischen Eigenschaften und Nährstoffen wachsen, das von Verbrauchern auf der ganzen Welt geschätzt wird. So begann der Anbau der Carota dell'Altopiano del Fucino IGP in diesem Gebiet bereits 1950. Aber nur Karotten mit einer zylindrischen Form und abgerundeter Spitze, die ohne Wurzelhaare und gleichmäßig intensiv orange bis in den Kragen sind und ganz bestimmte ernährungsphysiologische Eigenschaften aufweisen, dürfen dieses Qualitätssiegel tragen.

in der küche:

Die Carota dell'Altopiano del Fucino IGP wird auch in hohem Maße zur Herstellung von Fruchtsäften verwendet.

Sie ist die Protagonistin verschiedener Rezepte: in Salaten, in feine Streifen oder Scheiben geschnitten; sie passt wunderbar zu grünen Kräutern, Tomaten, Radicchio, Äpfeln und Orangen.

Sie eignet sich außerdem hervorragend für passierte Gemüsesuppen und Minestrone, als Fleischbeilage und in Aufläufen. Sie kann in Butter oder Öl gedünstet oder in der Pfanne mit Brokkoli zubereitet werden.



CAROTE
DELL'ALTOPIANO
DEL FUCINO
300 g



Hergestellt von: ANNATURA srl

Produktionsstätte Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rom

Kalorien und Nährwerte carote dell'Altopiano del Fucino

Nährwerte je 100 g carote dell'Altopiano del Fucino

ENERGIE (Kalorien)	47 kcal 196 kJoule
Essbarer Teil	100%
Wasser	88,5 g
Kohlenhydrate	8,7 g
Fett	0,2 g
Protein	1,3 g
Ballaststoffe	3,6 g

Die Ausarbeitung erfolgte anhand von Daten über die Nährstoffzusammensetzung von Lebensmitteln aus:

CREA
Forschungszentrum für Lebensmittel
und Ernährung
Website:
<https://www.crea.gov.it/alimenti-e-nutrizione>
Website:
<https://www.alimentinutrizione.it>

ZUTATEN	Carote dell'Altopiano del Fucino unter MAP: frischer Carote dell'Altopiano del Fucino ohne Zugabe von Aromen, Zusatz- und Konservierungsstoffen.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: kräftiges Orange. Geruch: charakteristisch. Konsistenz: feste Textur, vergleichbar mit Frischprodukt. Schmackhaftigkeit: vergleichbar mit Frischprodukt.
HALTBARKEIT	Carote dell'Altopiano del Fucino unter MAP: produkt ist bis zu 30 Tage genießbar
PRODUKTIONSPROZESS	Spezialität aus der 5. Gruppe. Carote dell'Altopiano del Fucino, die aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt werden. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren bleiben die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Die Carote dell'Altopiano del Fucino werden in Umgebungen mit Hygienemanagement gemäß den Vorgaben des für den Produktionsbetrieb geltenden HACCP-Eigenkontrollplans verarbeitet. In der Produktion gelten die Ifs Food-Standards.
LAGERUNG	Das Produkt sollte bei einer Temperatur zwischen 0/+4 °C gelagert werden. Nach dem Öffnen innerhalb von zwei Tagen verzehren. Die Kühlkette sollte eingehalten werden.
VERZEHREMPFEHLUNG	5 Minuten in der Pfanne sautieren oder 3 Minuten in der Mikrowelle bei 950 Watt erhitzen und während des Erhitzens umrühren.
HERKUNFT DER ROHSTOFFE	Italien.
PFLANZLICHE FREMDBESTANDTEILE	≤ 1 %
ALLERGENE	Das Produkt enthält keine Allergene und entspricht der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i.d.g.F. Eventuelle Kreuzkontaminationen sind auf dem Etikett angegeben.
VERPACKUNG	Für das Produkt Natur: TRANSPARENTES POLYPROPYLEN-COPOLYMER UND ANTIFOG-FOLIE. Für das Produkt unter MAP: SCHALEN AUS TRANSPARENTEM PP-EVOH-PP MIT BARRIEREBESCHICHTUNG UND ANTIFOG-FOLIE. Erklärung über die Eignung für den Lebensmittelkontakt: Ital. Ministerialerlass D.M. 21.3.1973 in der geltenden Fassung; ital. GvD 152/2006 - Art. 226 Absatz 4; ital. GvD Nr. 29 vom 10. Februar 2017; Verordnung (EG) 1935/2004 i.d.g.F.; Richtlinie 2007/19/EG i.d.g.F.; Verordnung (EG) 10/2011 i.d.g.F.; Verordnung (EG) 2015/174 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) 10/2011.
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Listeria monocytogenes Nicht nachweisbar KBE/25 g. Gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 i.d.g.F.