



ANNA
TURA

le Native

carote dell'Altopiano del Fucino

Ce qui confère sa valeur ajoutée à la Carotte du Plateau du Fucino, au point de mériter le label IGP, c'est avant tout son terroir : le Plateau du Fucino.

Le Fucino est un plateau de la Marsica, dans la province de L'Aquila, situé entre 650 et 680 m d'altitude, endoréique, ce qui signifie que les eaux des alentours y confluent naturellement vers la plaine, sans exutoire vers la mer. Il est entouré de reliefs montagneux comme la Vallelonga ou le massif Sirente-Velino.

Sa vocation agricole remonte à la fin du XIXe siècle, lorsque le prince Alessandro Torlonia acheva les travaux d'assèchement de ce qui était considéré comme le troisième lac d'Italie par sa superficie : le lac du Fucino.

Ainsi est né un bassin fertile de 13 000 hectares, entièrement plat et bordé de sommets atteignant 2 500 mètres. Un

territoire dit « jeune », donc extrêmement productif et peu pollué.

Grâce à la nature du sol et à un climat particulièrement favorable, les légumes qui y poussent acquièrent des qualités organoleptiques et nutritionnelles reconnues dans le monde entier.

La culture de la Carotte du Plateau du Fucino IGP a débuté dans cette région dès 1950 et seules les carottes de forme cylindrique avec une pointe arrondie, sans poils racinaires, d'un orange intense y compris au niveau du collet, et dotées de propriétés nutritionnelles et physiques particulières, peuvent prétendre à cette appellation.

en cuisine :

La Carotte du Plateau du Fucino IGP est aussi largement utilisée pour préparer des jus de fruits.

Elle brille dans de nombreuses recettes : en salade, coupée en lamelles, en rondelles ou en julienne ; elle se marie à merveille avec les herbes aromatiques, les tomates, la chicorée, les pommes et les oranges.

Elle est également excellente dans les veloutés et les minestrone, en accompagnement de rôtis et dans les gratins. Elle peut être cuite au beurre, à l'huile ou à la poêle avec des brocolis.



CAROTE
DELL'ALTOPIANO
DEL FUCINO
300 g



Produit par : ANNATURA srl

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

Spécification carote dell'Altopiano del Fucino

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de carote dell'Altopiano del Fucino

ÉNERGIE (calories)	47 kcal 196 kJoule
Partie comestible	100%
Eau	88,5 g
Glucides	8,7 g
Graisses	0,2 g
Protéines	1,3 g
Fibres	3,6 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	Carote dell'Altopiano del Fucino MAP : carote dell'Altopiano del Fucino fraîches sans aromatisants ou agents conservateurs.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : orange. Odeur : caractéristique. Consistance : compacte, comparable à celle du produit frais. Saveur : comparable à celle du produit frais.
DURÉE DE CONSERVATION	Carote dell'Altopiano del Fucino MAP : produit comestible dans les 30 jours (date d'expiration imprimée sur l'emballage).
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité classée V ^o gamme (produits au naturel). Carote dell'Altopiano del Fucino de grande qualité soigneusement sélectionnées. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Les carote dell'Altopiano del Fucino sont intégralement traitées 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 et / ou autre pays de la CE.
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.