



leNative carote dell'Altopiano del Fucino

Lo que confiere el valor añadido a la zanahoria de la meseta del Fucino, hasta el punto de que se le haya concedido la denominación de producto I.G.P., es precisamente el territorio en el que se cultiva: la meseta del Fucino. Fucino es una meseta de la Marsica, en la provincia de L'Aquila, situada entre los 650 y 680 m sobre el nivel del mar, endorreica, es decir, en una situación en la que las aguas del territorio circundante fluyen naturalmente hacia la llanura, sin desembocar en el mar, rodeada de relieves montañosos, como la Vallelonga y el macizo Sirente-Velino. Su vocación agrícola se remonta a finales del siglo XIX, cuando el príncipe Alessandro Torlonia completó las obras de vaciado de lo que se consideraba el tercer lago más grande de Italia por su extensión: el lago del Fucino. De este modo, se creó una cuenca fértil de 13.000 hectáreas,

totalmente llana y rodeada de cumbres que alcanzan los 2500 metros de altitud; un territorio definido como "joven", por lo tanto, altamente productivo y poco contaminado. Gracias a las características del terreno y a un clima especialmente favorable, consigue dotar a las hortalizas de unas cualidades organolépticas y nutricionales que son apreciadas y reconocidas por los consumidores de todo el mundo. En concreto, el cultivo de la zanahoria de la meseta del Fucino, con I.G.P. se inició en esta zona ya en 1950, y solo aquellas carote dell'Altopiano del Fucino que presentan una forma cilíndrica y extremo redondeado, sin pelos radiculares, de un color naranja intenso, incluido el cuello, y con determinadas propiedades nutricionales y físicas pueden ostentar esta denominación.

en cocina:

La zanahoria de la meseta del Fucino (I.G.P.) se utiliza mucho también para preparar zumos de fruta. Es el ingrediente principal de numerosas recetas: en ensalada, cortada en tiras, en rodajas o en juliana; combina a la perfección con hierbas frescas, tomates, achicorias, manzanas y naranjas. También es ideal para sopas y minestrone, como guarnición de asados y en pasteles salados. Se puede cocinar con mantequilla, con aceite o salteada en la sartén con brócolis.



CAROTE
DELL'ALTOPIANO
DEL FUCINO
300 g



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

Ficha técnica carote dell'Altopiano del Fucino

Valores nutricionales por 100 g carote dell'Altopiano del Fucino

ENERGÍA (calorías)	47 kcal 196 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	88,5 g
Hidratos de carbono	8,7 g
Grasas	0,2 g
Proteínas	1,3 g
Fibra total	3,6 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	Carote dell'Altopiano del Fucino en MAP: carote dell'Altopiano del Fucino frescas sin aromas, aditivos ni conservantes añadidos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: naranja vivo. Olor: característico. Consistencia: tejido compacto comparable al fresco. Palatabilidad: comparable al producto fresco.
VIDA ÚTIL	Carote dell'Altopiano del Fucino en MAP: producto comestible hasta 30 días (fecha de caducidad indicada en el envase).
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Carote dell'Altopiano del Fucino cuidadosamente seleccionadas en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. Las carote dell'Altopiano del Fucino se procesan 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.