



ANNATURA

le Native kale (cavolo riccio)

Surnommé « le médecin des pauvres » à l'époque classique et au Moyen Âge, il connaît aujourd'hui un véritable renversement de tendance, compte tenu du succès qu'il rencontre dans les régimes alimentaires de tout le star system hollywoodien. Il doit ce renouveau à un agriculteur de l'Oregon qui, dans les années 1980, a commencé à travailler à la création de variétés plus intéressantes sur le plan commercial, jusqu'à aboutir à la célèbre « Winter Red » et à d'autres variétés colorées. Aujourd'hui, on dit qu'il s'agit du légume le plus consommé à New York, à tel point que les chefs et les restaurants spécialisés dans la cuisine naturelle

rivalisent d'ingéniosité pour inventer des recettes innovantes dans lesquelles l'intégrer.

Appartenant à la famille des Brassicacées, plus précisément à la variété Brassica oleracea, il est communément appelé en Italie « cavolo riccio » (chou frisé) en raison de l'aspect ondulé de ses feuilles. Il est surtout répandu dans les Pouilles et reconnu comme produit agroalimentaire traditionnel ; mais il est plus universellement connu sous le nom de « kale » ou « curly kale », appellation qui lui a été donnée outre-Atlantique.

en cuisine :

Grâce à la polyvalence du kale, il permet de cuisiner des plats gourmands, detox et sains. On peut commencer par des soupes, en associant du chou frisé et des céréales, mais il est aussi excellent en assaisonnement pour un plat de pâtes rapide à préparer avec de l'ail, de l'huile et du piment. Il se prête très bien à être servi en accompagnement, sauté à la poêle et associé à de la viande ou du fromage. Il peut servir de garniture pour des tartes salées saines à base de farine intégrale, en le mélangeant à de la ricotta et des pignons de pin.



KALE
(cavolo riccio)
300 g



Produit par : ANNATURA srl
Fabrique Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rome

Spécification kale (cavolo riccio)

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de kale (cavolo riccio)

ÉNERGIE (calories)	38 kcal 158 kJoule
Partie comestible	100%
Eau	89,5 g
Glucides	3,7 g
Graisses	0,8 g
Protéines	2,6 g
Fibres	2,6 g

Valeurs établies sur la base des données de composition nutritionnelle des aliments tirées de :

- tableaux de composition chimique et de valeur énergétique des aliments de l'Institut National de la Nutrition, de Rome ;
- tableaux de composition des aliments de l'Institut Allemand pour les recherches bromatologiques, de Garching-Monaco de Bavière.

INGRÉDIENTS	Kale (cavolo riccio) MAP : kale (cavolo riccio) frais sans aromatisants ni agents conservateurs.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : vert. Odeur : caractéristique. Consistance : compacte, comparable à celle du produit frais. Saveur : comparable à celle du produit frais.
DURÉE DE CONSERVATION	Kale (cavolo riccio) MAP : produit comestible dans les 30 jours
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité classée V ^e gamme (produit nature). Kale (cavolo riccio) de grande qualité soigneusement sélectionné. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Le kale (cavolo riccio) 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 : POLYPROPYLÈNE 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° 26B05732