



ANNA
TURA

leNative kale (cavolo riccio)

Definito in Età Classica e nel Medio Evo “Il medico dei poveri”, ora conosce nettamente un’inversione di tendenza, dato il successo riscontrato nelle diete di tutto lo Star System di Hollywood. Rinascita dovuta ad un contadino dell’Oregon che negli anni ’80 cominciò a lavorare per realizzare delle varietà commercialmente più interessanti, fino ad arrivare alla famosa “winter red” e ad altre gamme di colore. Ora si dice sia l’ortaggio più mangiato a New York, tanto che chef e locali dedicati alla cucina naturale fanno a gara per trovare ricette innovative in cui proporlo.

Appartenente alla famiglia delle Brassicacee, più precisamente varietà di Brassica Oleracea, è volgarmente noto in Italia col nome di Cavolo Riccio per l’aspetto ondulato delle sue foglie, più che altro diffuso in Puglia e riconosciuto come Prodotto agroalimentare tradizionale; ma è più universalmente famoso come Kale (cavolo riccio) o “Curly Kale”, nome datogli Oltreoceano.

in cucina

Grazie alla versatilità del Kale (cavolo riccio), si possono realizzare ricette gustose, detox e sane. Si comincia con le zuppe, abbinando cavolo riccio e cereali, ma anche come condimento per una pasta veloce con aglio, olio e peperoncino è ottimo. Si presta benissimo a fare da contorno saltato in padella e abbinato a carni o formaggi o può fare da ripieno per torte salate sane a base di farina integrale, unendolo alla ricotta e ai pinoli.



KALE
(cavolo riccio)
300 g



Prodotto da: ANNATURA srl

Stabilimento Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma

Scheda Tecnica

kale

(cavolo riccio)

Valori nutrizionali di 100 g kale (cavolo riccio)

ENERGIA (calorie)	38 kcal 158 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	89,5 g
Carboidrati	3,7 g
Grassi	0,8 g
Proteine	2,6 g
Fibre	2,6 g

Elaborazione effettuata su dati di composizione nutritiva degli alimenti proveniente da:

- tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti Istituto Nazionale della Nutrizione - Roma;
- tabelle di composizione degli alimenti - Istituto Tedesco per le ricerche bromatologiche di Garching - Monaco di Baviera.

INGREDIENTI	Kale (cavolo riccio) in ATP: kale (cavolo riccio) fresco senza aggiunta di aromi, additivi e conservanti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: verde Odore: caratteristico Consistenza: tessuto compatto Palatabilità: comparabile al prodotto fresco
SHELF LIFE	Kale (cavolo riccio) in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione).
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Kale (cavolo riccio) accuratamente selezionato nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Il kale (cavolo riccio) viene lavorato in ambienti a controllo igienico sanitario totale secondo le indicazioni descritte nel piano di autocontrollo HACCP applicato allo stabilimento di produzione. Nella produzione si applicano gli standard IFS Food.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa nell'intervallo 0/+4°C. Una volta aperta la confezione il contenuto deve essere consumato completamente. È opportuno mantenere la catena del freddo.
MODALITÀ DI CONSUMO	Ripassare per 5 minuti in padella o riscaldare per 3 minuti in microonde a 950 watt avendo cura di mescolare durante il riscaldamento.
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 1%
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni ed è conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e smi. Riportate in etichetta eventuali cross-contamination.
CONFEZIONE	Per il prodotto al naturale: POLIPROPILENE TRASPARENTE COPOLIMERO E PELLICOLA ANTIFOG. Per il prodotto in ATP: VASCHETTA IN PP-EVOH-PP TRASPARENTE BARRIERATA E PELLICOLA ANTIFOG. Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti: D.M. 21/3/1973 e ss.mm.ii.; D.Lgs. 152/2006 - art. 226 comma 4; D. Lgs. 10 febbraio 2017 n. 29; Regolamento (CE) 1935/2004 ss.mm.ii.; Direttiva 2007/19/CE e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 10/2011 e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 2015/174, che modifica e rettifica il Regolamento UE 10/2011.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Listeria monocytogenes Assente UFC/25g. Ai sensi del REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 e ss.mm.ii.

Fonte: Gruppo Maurizi srl - Roma - Rapporto di Prova n. 26B05732