



ANNATURA

leNative kale (cavolo riccio)

Conocida en Edad Clásica y en la Edad Media como «el médico de los pobres», ahora está experimentando un cambio radical de tendencia, dado el éxito que ha tenido en las dietas de las estrellas de Hollywood. Renacimiento que se debe a un agricultor de Oregón que, en los años 80, comenzó a trabajar para producir variedades más interesantes desde el punto de vista comercial, hasta llegar a la famosa «winter red» y a otras gamas de color. Ahora se dice que es la hortaliza más consumida en Nueva York, hasta tal punto que los chefs y los locales especializados en cocina natural

compiten por encontrar recetas innovadoras en las que incluirla.

Pertenciente a la familia de las brassicáceas, más concretamente a la variedad Brassica oleracea, se conoce popularmente en Italia con el nombre de col rizada por el aspecto ondulado de sus hojas, está difundida principalmente en Apulia y está reconocida como producto agroalimentario tradicional; pero a nivel global es famosa como col kale o «Curly Kale», con el nombre que se le da al otro lado del océano.

en cocina:

Gracias a la versatilidad de la col rizada, se pueden preparar recetas sabrosas, depurativas y saludables.

Se puede comenzar con sopas, combinando col rizada y cereales, pero también es excelente como condimento para una pasta rápida con ajo, aceite y guindilla.

Es ideal como guarnición salteada en la sartén y combinada con carnes o quesos, o puede servir como relleno para tartas saladas saludables a base de harina integral, mezclándola con queso fresco y piñones.



KALE
(cavolo riccio)
300 g



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

Ficha técnica

kale

(cavolo riccio)

Valores nutricionales por 100 g kale (cavolo riccio)

ENERGÍA (calorías)	38 kcal 158 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	89,5 g
Hidratos de carbono	3,7 g
Grasas	0,8 g
Proteínas	2,6 g
Fibra total	2,6 g

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

- tablas de composición química y valor energético de los alimentos, Instituto Nacional de Nutrición - Roma;
- tablas de composición de los alimentos - Instituto Alemán de investigaciones bromatológicas de Garching – Múnich.

INGREDIENTES	Kale (cavolo riccio) en MAP: Kale (cavolo riccio) fresco sin aromas ni conservantes añadidos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde. Olor: característico. Consistencia: tejido compacto comparable al fresco. Palatabilidad: comparable al producto fresco.
VIDA ÚTIL	Kale (cavolo riccio) en MAP: producto comestible hasta 30 días.
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Kale (cavolo riccio) cuidadosamente seleccionado en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. El kale (cavolo riccio) se procesa 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.

Fuente: Gruppo Maurizi srl - Roma - Informe de prueba n° 26B05732