



CAVOLINI DI BRUXELLES BIPACK



DESCRIZIONE

Le innovative vaschette bis-comparto propongono il prodotto mantenendo inalterate le caratteristiche delle verdure fresche cotte al naturale, con la medesima grammatura di 300g. La confezione, semplicemente divisa in due parti, permette di mangiarne solo una conservando la restante comodamente in frigo.



VANTAGGI DELLA LINEA:

Annatura Bipack aggiunge ancora più praticità, un aiuto ulteriore alla preparazione e al consumo di cibi sani e buoni. Inoltre, potendo scegliere di mangiare il prodotto in più volte, si sostiene l'idea di un impiego consapevole degli alimenti e non massivo, che eviti gli sprechi.

CAVOLINI DI BRUXELLES
AL NATURALE
150 g + 150 g



8 054934 421105



Prodotto da: ANNATURA srl

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



Scheda Tecnica /
Cavolini di Bruxelles

Valori nutrizionali di 100 g cavolini (freschi)	
ENERGIA (calorie)	47 kcal 197 kJoule
Parte edibile	76%
Acqua	85,7 g
Carboidrati	4,2 g
Grassi	0,5 g
Proteine	2,9 g
Fibre	5 g

Valori nutrizionali di 100 g cavolini (surgelati)	
ENERGIA (calorie)	47 kcal 197 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	92 g
Carboidrati	5,4 g
Grassi	0,7 g
Proteine	2,8 g
Fibre	4 g

Elaborazione effettuata su dati di composizione nutritiva degli alimenti provenienti da:
CREA Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione
Pagina web: <https://www.crea.gov.it/alimenti-e-nutrizione>
Pagina web: <https://www.alimentinutrizione.it>
Scheda tecnica prodotto

INGREDIENTI	Cavolini di Bruxelles al naturale in ATP: Cavolini freschi (o surgelati) senza aggiunta di aromi, additivi e conservanti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: verde striato. Odore: caratteristico. Consistenza: gemma integra. Palatabilità: comparabile al prodotto fresco.
SHELF LIFE	Cavolini di Bruxelles al naturale in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Cavolini accuratamente selezionati nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. I cavolini vengono lavorati 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 e/o da un altro Stato della Comunità Europea.
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.