



ANNA
TURA

CAVOLO BIANCO MULTIPORZIONE



DESCRIZIONE

Il prodotto è proposto in confezioni multiporzione, mantenendo inalterate le caratteristiche delle verdure fresche cotte al naturale. Nella vasta gamma di referenze della gamma abbiamo scelto: spinaci, bietta, cicoria, friarielli, scarola e verza, ecc. Tutte le referenze possono essere realizzate con questa modalità di confezionamento.

INDUSTRIE ALIMENTARI

Industrie che possono inglobare nei loro processi di produzione di alimenti il prodotto.

CASH & CARRY

Le forniture di gastronomie riguardano sia piccoli negozi di generi alimentari, sia operatori della ristorazione che richiedono verdure facili da preparare e proporre al cliente finale o da trasformare ulteriormente.

CATERING

Che offrono servizi mensa, cucina per grandi comunità, per eventi e banchetti.

VANTAGGI DELLA LINEA:

I prodotti sono già lavati e cotti. Un notevole risparmio di tempo ed energia. I costi per la manodopera si riducono e resta elevata la qualità del prodotto.

L'atmosfera protettiva evita l'evaporazione dell'acqua superficiale del prodotto, minimizzando il calo di peso rispetto al fresco ed esaltandone le caratteristiche organolettiche.

Il packaging rettangolare e l'assoluta assenza di spazi vuoti, danno un ingombro minimo.



CAVOLO BIANCO
AL NATURALE
1250 g



Prodotto da: ANNATURA srl
Stabilimento Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Scheda Tecnica /
Cavolo Bianco

Valori nutrizionali di 100 g cavolo bianco

ENERGIA (calorie)	31 kcal / 132 kJ
Parte edibile	100
Acqua	89,8
Proteine	3,4
Grassi	0,2
Grassi saturi	0,07
Carboidrati	2,9

Zuccheri	2,6
Fibra totale	2,6
Sale (mg)	6
Calcio (mg)	42
Ferro (mg)	0,6
Vitamina A (µg)	45
Vitamina C (mg)	38

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>

INGREDIENTI	Cavolfiore in ATP: cavolfiore fresco senza aggiunta di aromi e conservanti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: bianco opaco. Odore: caratteristico. Consistenza: tessuto compatto comparabile al fresco. Palatabilità: comparabile al prodotto fresco.
SHELF LIFE	Cavolfiore in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg. (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Cavolfiore accuratamente selezionato nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Il cavolfiore 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	≤ 2%
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.