



ANNA
TURA

*alla
Griglia*

PEPERONI 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, bieta, 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 pronte da 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.



PEPERONI
GRIGLIATI
1250 g



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



Scheda tecnica /
Peperoni grigliati

Valori nutrizionali di 100 g peperoni (grigliati)	
ENERGIA (calorie)	38 kcal 160 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	92,4 g
Carboidrati	6,3 g
Grassi	0,3 g
Proteine	1,6 g
Fibre	1,8 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.

ANALISI LAB N°1004-L.

INGREDIENTI	Peperoni 99%, olio di semi di girasole e succo di limone.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: giallo e rosso a seconda della varietà di peperone. Odore: caratteristico Consistenza: tessuto compatto Palatabilità: il prodotto si presenta piacevole al gusto e con un odore aromatico
SHELF LIFE	Prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Peperoni accuratamente selezionati nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. I peperoni vengono accuratamente 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	Riscaldare per 2-3 minuti su piastra o in padella avendo cura di girare su entrambi i lati o in microonde per 3 minuti a 950 watt.
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. Può contenere solfiti.
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.