ANNATURA

LAS LEGUMBRES
MULTIPORCIÓN

DESCRIPCIÓN

El producto se ofrece en envases multiporción, manteniendo inalteradas las características de las verduras frescas cocidas al natural. En la amplia gama de artículos de la V gama hemos elegido: espinacas, acelgas, achicoria, friarielli, escarola y berza, etc. Todos los artículos pueden ser realizados con esta modalidad de envasado.

CASH & CARRY

Los productos gastronómicos están destinados tanto a pequeñas tiendas de alimentación como a operadores del sector de la restauración, que requieren verduras fáciles de preparar y ofrecer al cliente final, o bien para su posterior transformación.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Industrias que pueden englobar el producto en sus procesos de producción de alimentos.

CATERING

Que brindan servicios de comedor, cocina para grandes comunidades, para eventos y banquetes.

VENTAJAS DE LA LÍNEA:

Los productos ya están lavados y cocidos. Un considerable ahorro de tiempo y energía. Los costes para la mano de obra se reducen y la calidad del producto sigue siendo elevada.

La atmósfera modificada evita la evaporación del agua superficial del producto, minimizando el descenso de peso respecto al producto fresco y realzando sus características organolépticas.

El envase rectangular y la total ausencia de espacios vacíos reducen las dimensiones al mínimo.



ALUBIAS 'BORLOTTI'
AL NATURAL
1250 g

8 054934 421273



ALUBIAS 'CANNELLINI'
AL NATURAL
1250 g

8 054934 421280



GARBANZOS
AL NATURAL
1250 g

8 054934 421266



LENTEJAS
AL NATURAL
1250 g

8 054934 421297

IFS Food

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

Ficha Técnica / Las Legumbres

Valores nutricionales por 100 g garbanzos secos, hervidos	
ENERGÍA (calorías)	120 kcal 504 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	63,6 g
Hidratos de carbono	18,9 g
Grasas	2,4 g
Proteínas	7,0 g
Fibras	5,8 g

Valores nutricionales por 100 g alubias 'borlotti' secas, hervidas	
ENERGÍA (calorías)	93 kcal 388 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	70,0 g
Hidratos de carbono	16,4 g
Grasas	0,7 g
Proteínas	9,01 g
Fibras	6,9 g

Valores nutricionales por 100 g alubias 'cannellini' secas, hervidas	
ENERGÍA (calorías)	91 kcal 380 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	70,0 g
Hidratos de carbono	14,9 g
Grasas	0,62 g
Proteínas	8,23 g
Fibras	7,8 g

Valores nutricionales por 100 g lentejas secas, hervidas	
ENERGÍA (calorías)	92 kcal 386 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	69,7 g
Hidratos de carbono	16,3 g
Grasas	0,4 g
Proteínas	6,9 g
Fibras	8,3 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	Garbanzos en MAP: garbanzos secos, agua, sin aromas, aditivos ni conservantes añadidos. Alubias 'borlotti' en MAP: alubias 'borlotti' secas, agua, sin aromas, aditivos ni conservantes añadidos. Alubias 'cannellini' en MAP: alubias 'cannellini' secas, agua, sin aromas, aditivos ni conservantes añadidos. Lentejas en MAP: lentejas secas, agua, sin aromas, aditivos ni conservantes añadidos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: característico de la legumbre. Olor: característico de la legumbre. Consistencia: tejido compacto. Palatabilidad: comparable al producto tal cual.
VIDA ÚTIL	Legumbres al natural en MAP: producto comestible hasta 30 días (fecha de caducidad indicada en el envase).
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Legumbres cuidadosamente seleccionadas en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. Las legumbres se procesan 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.
PREPARACIÓN	Tal cual: abrir la bandeja y aliñar al gusto. El producto está listo para calentarse en una cacerola tradicional 8 minutos y 4 minutos en una olla a presión (2/3 raciones).
MODO DE CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C. Una vez abierto el envase, el contenido debe consumirse completamente. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia y/u otro país de la Comunidad Europea.
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.