



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.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

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

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.

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



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 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

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

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.