ANNA TURA

GRELO
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.



IFS Food

GRELO
AL NATURAL
1250 g

8 054934 421174

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

Ficha Técnica / Grelo

Valores nutricionales por 100 g grelo

ENERGÍA (calorías)	29 kcal / 122 kJ
Parte comestible	100
Agua	90,9
Proteínas	3,1
Grasas	0,3
Grasas saturadas	0,07
Hidratos de carbono	2,1

Azúcares	2,1
Fibra total	3,1
Sal (mg)	6
Calcio (mg)	92
Hierro (mg)	1,1
Vitamina A (µg)	203
Vitamina C (mg)	72

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

CREA
Centro de investigación Alimentos y Nutrición

Página web:
https://www.crea.gov.it/alimenti-e-nutrizione

Página web:
https://www.alimentinutrizione.it

INGREDIENTES	Grelo en MAP: grelo fresco sin aromas ni conservantes añadidos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde. Olor: característico. Consistencia: tejido compacto comparable al fresco. Palatabilidad: comparable al producto fresco.
VIDA ÚTIL	Grelo en MAP: producto comestible hasta 30 días (fecha de caducidad indicada en el envase)
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Grelo cuidadosamente seleccionado en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. El grelo se procesa 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.
MODO DE CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C. Una vez abierto el envase, el producto debe consumirse completamente. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PREPARACIÓN	Calentar durante 5 minutos en una sartén o durante 3 minutos en el microondas a 950 vatios y remover durante el calentamiento.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia.
OTRO MATERIAL VEGETAL	≤ 2%
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.