ANNA TURA

FRIARIELLI
GROSSPACKUNG

BESCHREIBUNG

Das Produkt wird in Großpackungen angeboten, wobei die Eigenschaften des frischen, sanft gegarten Gemüses unverändert bewahrt werden. Aus dem breiten Gemüsesortiment der fünften Gruppe haben wir ausgewählt: Spinat, Mangold, Zichorie, Friarielli, Endivie und Wirsingkohl usw. Alle Gemüsesorten sind mit dieser Verpackungsart erhältlich.

CASH & CARRY

Die Feinkostlieferungen betreffen sowohl kleine Lebensmittelgeschäfte als auch Gastronomiebetriebe, die einfach und schnell zuzubereitendes Gemüse oder Gemüse zur Weiterverarbeitung verlangen.

LEBENSMITTELINDUSTRIE

Branchen, die das Produkt in ihre Prozesse zur Lebensmittelproduktion integrieren können.

CATERING

Sie beliefern Kantinen, Gemeinschaftsküchen, Veranstaltungen und Bankette.

VORTEILE DER PRODUKTLINIE:

Die Produkte sind bereits gewaschen und gegart.
Eine erhebliche Zeit- und Energieersparnis.
Die Arbeitskosten werden bei gleichbleibend hoher Produktqualität gesenkt.
Die Schutzatmosphäre verhindert die Verdunstung des Oberflächenwassers des Produkts, minimiert den Gewichtsverlust im Vergleich zum Frischprodukt und bewahrt seine organoleptischen Eigenschaften.
Die rechteckige Verpackung und das Fehlen von Leerräumen sorgen für einen minimalen Platzbedarf.



IFS Food

FRIARIELLI
NATUR
1250 g

8 054934 421228

Hergestellt von: ANNATURA srl
Produktionsstätte Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rom

Kalorien und Nährwerte / Friarielli

Nährwerte je 100 g Friarielli

ENERGIE (Kalorien)	29 kcal / 122 kJ
Essbarer Teil	100
Wasser	90,9
Protein	3,1
Fett	0,3
Gesättigte Fettsäuren	0
Kohlenhydrate	2,1

Zucker	2,1
Ballaststoffe insgesamt	3,1
Salz (mg)	6
Kalzium (mg)	92
Eisen (mg)	1,1
Vitamin A (µg)	203
Vitamin C (mg)	72

Die Ausarbeitung erfolgte anhand von Daten über die Nährstoffzusammensetzung von Lebensmitteln aus:

CREA
Forschungszentrum für Lebensmittel und Ernährung

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

Website:
https://www.alimentinutrizione.it

ZUTATEN	Friarielli unter MAP: frische Friarielli ohne Zugabe von Aromen, Zusatz- und Konservierungsstoffen.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: grün. Geruch: charakteristisch. Konsistenz: feste Textur, vergleichbar mit Frischprodukt. Schmackhaftigkeit: vergleichbar mit Frischprodukt.
HALTBARKEIT	Friarielli unter MAP: Produkt ist bis zu 30 Tage genießbar.
PRODUKTIONSPROZESS	Spezialität aus der 5. Gruppe. Friarielli, die aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt werden. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren bleiben die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Die Friarielli werden in Umgebungen mit Hygienemanagement gemäß den Vorgaben des im Produktionsbetrieb geltenden HACCP-Eigenkontrollplans verarbeitet. In der Produktion gelten die Ifs Food-Standards.
LAGERUNG	Das Produkt sollte bei einer Temperatur zwischen 0/+4 °C gelagert werden. Nach dem Öffnen der Verpackung muss das Produkt vollständig verbraucht werden. Die Kühlkette sollte eingehalten werden.
VERZEHREMPFEHLUNG	5 Minuten in der Pfanne sautieren oder 3 Minuten in der Mikrowelle bei 950 Watt erhitzen und während des Erhitzens umrühren.
HERKUNFT DER ROHSTOFFE	Italien.
PFLANZLICHE FREMDBESTANDTEILE	≤ 2 %
ALLERGENE	Das Produkt enthält keine Allergene und entspricht der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i.d.g.F. Eventuelle Kreuzkontaminationen sind auf dem Etikett angegeben.
VERPACKUNG	Für das Produkt Natur: TRANSPARENTES POLYPROPYLEN-COPOLYMER UND ANTIFOG-FOLIE. Für das Produkt unter MAP: SCHALEN AUS TRANSPARENTEM PP-EVOH-PP MIT BARRIEREBESCHICHTUNG UND ANTIFOG-FOLIE. Erklärung über die Eignung für den Lebensmittelkontakt: Ital. Ministerialerlass D.M. 21.3.1973 in der geltenden Fassung; ital. GvD 152/2006 - Art. 226 Absatz 4; ital. GvD Nr. 29 vom 10. Februar 2017; Verordnung (EG) 1935/2004 i.d.g.F.; Richtlinie 2007/19/EG i.d.g.F.; Verordnung (EG) 10/2011 i.d.g.F.; Verordnung (EG) 2015/174 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) 10/2011.
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Listeria monocytogenes Nicht nachweisbar KBE/25 g. Gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 i.d.g.F.