ANNA TURA

alla Griglia

PIMIENTOS
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 est·n lavados y cocidos. Un considerable ahorro de tiempo y energÌa. Los costes para la mano de obra se reducen y la calidad del producto sigue siendo elevada.

La atmÛsfera modi cada evita la evaporaciÛn del agua super cial del producto, minimizando el descenso de peso respecto al producto fresco y realzando sus caracterÌsticas organolÈpticas.

El envase rectangular y la total ausencia de espacios vacÌos reducen las dimensiones al mÌnimo.

IFS Food

PIMIENTOS
A LA PARRILLA
1250 g

8 054934 421426

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

Ficha técnica /
Pimientos a la parrilla

Valores nutricionales por 100 g pimientos (a la parrilla)	
ENERGÍA (calorías)	38 kcal 160 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	92,4 g
Hidratos de carbono	6,3 g
Grasas	0,3 g
Proteínas	1,6 g
Fibras	1,8 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	Pimientos 99%, huil de graines de girasol y zumo de limón.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: amarillo y rojo según la variedad de pimiento. Olor: característico Consistencia: tejido compacto Palatabilidad: el producto se presenta agradable al gusto y con un olor aromático
VIDA ÚTIL	Producto comestible hasta 30 días (fecha de caducidad indicada en el envase)
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Pimientos cuidadosamente seleccionados en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. Los pimientos se procesan con esmero 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 contenido debe consumirse completamente. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PREPARACIÓN	Calentar durante 2-3 minutos en una plancha o sartén por ambos lados, o en el microondas durante 3 minutos a 950 vatios.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia.
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. Puede contener sulfitos
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.