ANNA TURA

CHOU FRISÉ MULTI-PORTIONS

DESCRIPTION

Le produit est proposé dans des confections multi-portions, sans affecter les caractéristiques des légumes frais cuits au naturel. Parmi les plusieurs variétés de la Ve gamme, nous avons choisi : épinards, bette à carde, *friarielli*, scarole, chou de Savoie, etc. Toutes les indications fournies pour chaque produit vendu singulièrement, restent les mêmes dans les confections multi-portions.

CASH & CARRY

Les fournitures gastronomiques concernent aussi bien les petites épiceries que les restaurateurs, qui ont besoin de légumes faciles à préparer et à proposer au client final ou à transformer.

INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Industries pouvant inclure notre produit dans leurs processus de production des aliments.

TRAITEURS

Agents offrant des services de cantine ou de cuisine pour des réunions nombreuses, événements et réceptions.

AVANTAGES DE LA LIGNE :

Les produits sont déjà lavés et cuits, ce qui apporte une économie de temps remarquable.
Les coûts de la main-d'œuvre se réduisent, sans que la qualité des produits en soit altérée.
L'atmosphère protective évite l'évaporation de l'eau superficielle des produits, ce qui en minimise la perte de poids par rapport aux produits frais, tout en exaltant leurs propriétés organoleptiques.
L'emballage rectangulaire et l'absence totale d'espaces vides minimisent l'encombrement.

IFS Food

CHOU FRISÉ
AU NATUREL
1250 g

8 054934 421259

Produit par : ANNATURA srl
Fabrique Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rome

Spécifications / Chou frisé

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de chou frisé

ÉNERGIE (calories)	29 kcal / 121 kJ
Partie comestible	100
Eau	90,7
Protéines	2,0
Graisses	0,1
Graisses saturées	0
Glucides	3,8

Sucres	3,8
Fibres	2,9
Sel (mg)	0
Calcium (mg)	57
Fer (mg)	0,8
Vitamine A (µg)	17
Vitamine C (mg)	31

Valeurs établies sur la base des données de composition nutritionnelle des aliments tirées de:

CREA
Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione

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

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

INGRÉDIENTS	Chou frisé MAP : chou frisé frais sans aromatisants ni agents conservateurs.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : vert. Odeur : typique du soufre. Consistance : compacte, comparable à celle du produit frais. Saveur : comparable à celle du produit frais.
DURÉE DE CONSERVATION	Chou frisé MAP : produit comestible dans les 30 jours
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité classée V^e gamme (produits au naturel). Chou frisé de grande qualité soigneusement sélectionné. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Le chou frisé est intégralement traité dans des zones d'hygiène contrôlée, conformément aux réglementations décrites dans le programme d'autocontrôle HACCP appliqué sur le site de production. Les normes IFS (International Food Standard) sont appliquées durant le processus de production.
CONSERVATION	Le produit doit être conservé au froid, entre 0° C et 4° C. Tout le produit doit être entièrement consommé après ouverture. Il est recommandé de respecter la chaîne du froid.
PRÉPARATION	Réchauffer pendant 5 minutes à la poêle ou pendant 3 minutes au micro-ondes à 950 watts en prenant soin de remuer pendant le réchauffage.
ORIGINE DE L'INGREDIENT PRINCIPAL	Italie.
AUTRE MATIÈRE VÉGÉTALE	≤ 2%
ALLERGÈNES	Le produit ne contient aucun allergène et est conforme au règlement (UE) 1169/2011 tel que modifié. Toute éventuelle contamination croisée est signalée sur l'étiquette.
EMBALLAGE	Pour le produit naturel : POLYPROPYLÈNE TRANSPARENT COPOLYMÈRE ET FILM ANTIBUÉE. Pour le produit sous atmosphère protectrice : BARQUETTE EN PP-EVOH-PP TRANSPARENTE À REVÊTEMENT BARRIÈRE ET FILM ANTI-BUÉE. Déclaration d'aptitude au contact alimentaire : A.M. 21/3/1973 tel que modifié et complété ; Décret-loi 152/2006 - art. 226 alinéa 4 ; Décret-loi n° 29 du 10 février 2017 ; Règlement (CE) 1935/2004 tel que modifié et complété ; Directive 2007/19/CE telle que modifiée et complétée ; Règlement (UE) 10/2011 tel que modifié et complété ; Règlement (UE) 2015/174, modifiant et corrigeant le Règlement UE 10/2011.
INFORMATION MICROBIOLOGIQUE	Listeria monocytogenes Absente UFC/25g. Conformément au RÈGLEMENT (CE) n° 2073/2005 tel que modifié et complété.