



ANNA  
TURA

alla  
Griglia

# ACHICORIA ROJA DE TREVISO

## PRINCIPIOS ACTIVOS:

Precisamente el sabor amargo que la caracteriza es la fuente de la intibina, de propiedades depurativas, tónicas y laxantes que favorecen la digestión y la diuresis.

La achicoria también es rica en vitaminas B, C y fibras, pero son las antocianinas las sustancias verdaderamente importantes, responsables del conocido color rojo brillante de sus hojas y fundamentales por su acción antiinflamatoria y antioxidante.

## CARACTERÍSTICAS:

Normalmente se clasifica en la familia de las achicorias, pero en realidad la achicoria roja de Treviso es mucho más noble, un producto valioso y caro, debido a su elaboración bastante compleja.

Se caracteriza por su aspecto alargado y el color rojo brillante de las hojas, atravesadas en el centro por una nervadura blanca.

Se cultiva en campo abierto y se cosecha a finales de verano y en otoño.

## ¿LO SABÍAS?

La historia de la achicoria roja está estrechamente relacionada a la región del Véneto y se remonta al año 1500.

Aparece por primera vez en el cuadro «Las bodas de Caná» (1579-1582) de Leandro da Ponte, donde en un interior pueden verse cestas llenas de frutas y verduras, entre ellas la achicoria roja.

Sin embargo, su origen y elaboración están envueltos en mil anécdotas, leyendas e historias que ahondan sus raíces en el pasado, uniendo fantasía y realidad. La única evidencia histórica real se remonta a 1900, con ocasión de la Primera Exposición de la Achicoria Roja realizada bajo la logia del Palazzo dei Trecento en Treviso, a instancias de G. Benzi, responsable de la Asociación Agraria de Treviso.

## CONSEJOS DEL CHEF:

*El producto, que se ofrece en cómodos envases, puede consumirse inmediatamente nada más abrir la bandeja, añadiendo también hierbas aromáticas, cebollino o queso en copos al gusto. Versátil como guarnición, es excelente en el risotto.*

*¡¡¡Que aproveche!!!*



ACHICORIA ROJA  
DE TREVISO  
150 g



8 05 4934 42 0894

Prodotto por: GESTIONE SERVIZI INTEGRATI srl  
Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



## Ficha técnica / Achicoria roja de Treviso a la parrilla

Valores nutricionales por 100 g Achicoria roja de Treviso (fresca)	
ENERGÍA (calorías)	13 kcal 54 kJoule
Parte comestible	72%
Agua	94%
Hidratos de carbono	1,6 g
Grasas	0,1 g
Proteínas	1,4 g
Fibras	3 g

Valores nutricionales por 100 g Achicoria roja de Treviso (a la parrilla)	
ENERGÍA (calorías)	30 kcal 124 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	87%
Hidratos de carbono	2,3 g
Grasas	1,4 g
Proteínas	2,2 g
Fibras	3,9 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	Achicoria roja a la parrilla nebulizada con mezcla de aceite de girasol y vinagre blanco.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Rojo con veteados marrones 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. Achicoria roja cuidadosamente seleccionada en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. La achicoria roja 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 contenido debe consumirse completamente. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PREPARACIÓN	El producto, simplemente a la parrilla y aliñado, puede consumirse nada más abrir la bandeja o utilizarse para preparar recetas tradicionales.
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 la Dir. CE 2003/89 del 10/11/03 y sucesivas actualizaciones sobre los alérgenos, así como con el Reg. (UE) 1169/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones. En la etiqueta se indican posibles contaminaciones cruzadas.
ENVASE	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) Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Reg. CEE 2004/1935 CEE; Dir. CEE 2002/72-CEE y sucesivas modificaciones; Dir. CEE 1994 /62 CEE. Reglamento (UE) 2015/174, de la Comisión del 5/02/2015, 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.