



ANNA
TURA

*alla
Griglia*

RADICCHIO DE TRÉVISE

INGRÉDIENTS ACTIFS :

C'est justement son goût typique, plutôt amer, qui est la source de l'intybine, une substance aux propriétés dépuratives, toniques et laxatives, qui favorise la digestion et la diurèse.

Le radicchio est riche en vitamines B, C et en fibres, mais surtout en anthocyanes, responsables de la couleur rouge brillante typique de ses feuilles et essentiels pour leur action anti-inflammatoire et anti-oxydante.

CARACTÉRISTIQUES :

Le radicchio de Trévise est communément apparenté aux chicorées, mais il est bien plus prisé et coûteux en raison de la complexité de sa culture.

Il a une forme allongée et des feuilles à la couleur rouge et brillante, dont le cœur est traversé par une nervure blanche.

Il est cultivé en plein air et récolté à la fin de l'été et tout au long de l'automne.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'histoire du radicchio de Trévise est strictement liée à la région vénitienne, où on le trouve depuis le XVI^e siècle. Il apparaît la première fois dans le tableau « Les noces de Cana » (1579-1582) de Leandro da Ponte, où il est représenté dans des paniers parmi d'autres espèces de légumes et de fruits. Mais son origine et sa culture sont entourées d'anecdotes, légendes et histoires du passé, où la réalité se mêle à l'imagination. La seule véritable attestation historique remonte à 1900, lorsque G. Benzi, responsable de l'Association Agraire de Trévise, fait organiser la Première Exposition du Radicchio, qui a lieu sous la loggia du Palais des Trois Cents à Trévise.

CONSEILS DU CHEF :

Le produit, qui est proposé dans des confections pratiques, peut être immédiatement consommé après ouverture du contenant, en y ajoutant des herbes aromatiques, de la ciboulette ou des éclats de fromage. Il peut aussi être utilisé comme garniture et est surtout excellent pour préparer le risotto. Buon appetito !!!



RADICCHIO
DE TRÉVISE
150 g



8 054934 420894

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



Spécifications / Radicchio de Trévisé grillé

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de Radicchio de Trévisé (frais)	
CALORIES	13 kcal 54 kJoule
Partie comestible	72%
Eau	94%
Glucides	1,6 g
Graisses	0,1 g
Protéines	1,4 g
Fibres	3 g

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de Radicchio de Trévisé (grillé)	
CALORIES	30 kcal 124 kJoule
Partie comestible	100%
Eau	87%
Glucides	2,3 g
Graisses	1,4 g
Protéines	2,2 g
Fibres	3,9 g

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

- tableaux de composition chimique et de valeur énergétique des aliments de l'Institut National de la Nutrition, de Rome ;
- tableaux de composition des aliments de l'Institut Allemand pour les recherches bromatologiques, de Garching-Monaco de Bavière.

INGRÉDIENTS	Radicchio de Trévisé vaporisé à l'huile de tournesol et aromatisé au vinaigre blanc.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : rouge aux rayures blanches. Odeur : caractéristique. Consistance : tissu compact. Goût : agréable, aromatisé.
DURÉE DE CONSERVATION	Produit comestible dans les 30 jours (date d'expiration imprimée sur l'emballage)
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité appartenant à la V ^e gamme. Radicchio de Trévisé de grande qualité soigneusement sélectionné. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Le Radicchio de Trévisé 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. Le produit doit être consommé dans les 24/48 heures après ouverture. Il est recommandé de respecter la chaîne du froid.
PRÉPARATION	Le produit, déjà grillé et assaisonné, peut être servi tel quel ou employé selon les recettes traditionnelles.
ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRINCIPAL	Italie et / ou autre pays de la CE.
AUTRE MATIÈRE VÉGÉTALE	≤ 1%
ALLERGÈNES	Le produit ne contient pas d'allergènes et respecte la directive Européenne CE 2003/89 du 10-11-03 et les modifications successives relatives aux allergènes ainsi que le Règlement (UE) 1169/2011. Toute contamination croisée potentielle figure sur l'emballage.
EMBALLAGE	EMBALLAGE PP-EVOH-PP TRANSPARENT ET FILM PLASTIQUE ANTIBUÉE. Déclaration d'autorisation d'entrer en contact avec les denrées alimentaires (D.M. 21/3/1973 et modifications successives). D.Lgs. 142/2006-article 226 section 4; Registre CEE 2004.1935 CEE; Directive CEE 2002/72-CEE et amendements successifs ; Directive CEE 1994/62 - CEE. Règlement (UE) 2015/174, de la Commission du 5/02/2015, modifiant ou rectifiant le Règlement UE 10/2011.
INFORMATION MICROBIOLOGIQUE	Absence de Listeria monocytogènes UFC/25 conformément à la réglementation européenne (CE) n. 2073/2005.