



ANNA
TURA

*alla
Griglia*

RADICCHIO TREVIGIANO

PRINCIPI ATTIVI:

Proprio il sapore amarognolo che notoriamente lo contraddistingue è la fonte dell'intibina, dalle proprietà depurative, toniche e lassative che favoriscono la digestione e la diuresi.

Il radicchio è ricco anche di vitamine B, C e di fibre, ma sono gli antociani le sostanze veramente importanti, responsabili del noto colore rosso brillante delle sue foglie e fondamentali per la loro azione antinfiammatoria e antiossidante.

CARATTERISTICHE:

Viene classificato normalmente nella famiglia delle cicorie, ma in realtà, il radicchio trevigiano è ben più nobile, prodotto pregiato e costoso, per via della sua lavorazione piuttosto articolata.

Si contraddistingue per l'aspetto allungato e il colore rosso brillante delle foglie, attraversate al centro da una nervatura bianca.

Viene coltivato in campo aperto e raccolto sul finire dell'estate e in autunno.

CURIOSITÀ:

La storia del radicchio è strettamente legata al territorio veneto e risale fino al 1500.

Una sua prima raffigurazione si ha nel quadro "Le nozze di Cana" (1579-1582) di Leandro da Ponte, dove in un interno compaiono delle ceste piene di frutta e verdure tra cui dei radicchi rossi.

Tuttavia, l'origine e la lavorazione è avvolta da mille aneddoti, leggende e storie che affondano le radici nel passato unendo fantasia e realtà. L'unica vera attestazione storica risale al 1900, in occasione della Prima Mostra del Radicchio realizzata sotto la loggia di Palazzo dei Trecento a Treviso, per volere di G. Benzi responsabile dell'Associazione Agraria Trevigiana.

LO CHEF CONSIGLIA:

*Il prodotto, proposto in comode confezioni,
può essere consumato immediatamente
all'apertura della vaschetta, aggiungendo a
piacere anche erbe aromatiche, erba cipollina
o formaggio in scaglie. Versatile come
contorno, è ottimo nel risotto.*

Buon appetito!!!



RADICCHIO
TREVIGIANO
150 g



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



Scheda Tecnica / Radicchio Trevigiano grigliato

Valori nutrizionali di 100 g Radicchio Trevigiano (fresco)	
ENERGIA (calorie)	13 kcal 54 kJoule
Parte edibile	72%
Acqua	94%
Carboidrati	1,6 g
Grassi	0,1 g
Proteine	1,4 g
Fibre	3 g

Valori nutrizionali di 100 g Radicchio Trevigiano (grigliato)	
ENERGIA (calorie)	30 kcal 124 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	87%
Carboidrati	2,3 g
Grassi	1,4 g
Proteine	2,2 g
Fibre	3,9 g

Elaborazione effettuata su dati di composizione nutritiva degli alimenti proveniente da:

- tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti Istituto Nazionale della Nutrizione - Roma;
- tabelle di composizione degli alimenti - Istituto Tedesco per le ricerche bromatologiche di Garching- Monaco di Baviera.

INGREDIENTI	Radicchio grigliato nebulizzato con miscela di olio di semi di girasole e aceto bianco.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: Rosso con striature marroni Odore: caratteristico Consistenza: tessuto compatto Palatabilità: il prodotto si presenta piacevole al gusto e con un odore aromatico
SHELF LIFE	Prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Radicchio accuratamente selezionato nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Il radicchio viene lavorato in ambienti a controllo igienico sanitario totale secondo le indicazioni descritte nel piano di autocontrollo HACCP applicato allo stabilimento di produzione. Nella produzione si applicano gli standard IFS Food.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa nell'intervallo 0/+4°C Una volta aperta la confezione il contenuto deve essere consumato completamente. È opportuno mantenere la catena del freddo.
MODALITÀ DI CONSUMO	Il prodotto, semplicemente grigliato e condito, può essere consumato all'apertura della vaschetta o utilizzato per preparare ricette tradizionali.
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia e/o da un altro Stato della Comunità Europea.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 1%
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni ed è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, e il Reg. (UE) 1169/2011 e smi. Riportate in etichetta eventuali cross-contamination.
CONFEZIONE	VASCHETTE IN PP-EVOH-PP TRASPARENTE BARRIERATA E PELLICOLA ANTIFOG Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche) D.Lgs. 152/2006 - art. 226 comma 4; Reg.CEE 2004/1935 CEE; Dir. CEE 2002 /72- CEE e successive modifiche; Dir. CEE 1994 /62 - CEE. -Regolamento (UE) 2015/174, della Commissione del 5.02.2015, che modifica e rettifica il Regolamento UE 10/2011.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Listeria monocytogenes Assente UFC/25g ai sensi del REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 e smi.