



ANNA
TURA

ACHICORIA

PRINCIPIOS ACTIVOS:

La achicoria contiene numerosas sustancias: inulina, sustancias como la chicorina, un glucósido amargo, mucílagos, resinas, aceites esenciales y pectinas.

Otras sustancias presentes son: arsénico, levulina, azúcares; terpenos, ácido acético y esteárico, sales minerales como sodio, potasio, magnesio, calcio, hierro, cobre, fósforo; cloruros, vitaminas, entre ellas B, C, P, K; aminoácidos, lípidos y proteínas.

CARACTERÍSTICAS:

La achicoria es una planta herbácea anual, bienal o perenne que se encuentra en Europa, Asia, África boreal y América del Norte y del Sur.

¿LO SABÍAS?

Las primeras menciones sobre la achicoria se remontan a hace 4000 años, al haber sido citada en el papiro de Ebers. En 1300, el botánico alemán Conrad de Megenberg la llamó «sponsa solis», es decir, «esposa del sol» por el hecho de que sus flores se abren y cierran con el sol.

CONSEJOS DEL CHEF:

*El producto simplemente cocido, propuesto en cómodos envases, puede consumirse inmediatamente al abrir la bandeja, aliñado directamente con aceite de oliva virgen extra, sal y limón o bien salteado en una sartén con aceite de oliva virgen extra, ajo y guindilla.
¡¡¡Que aproveche!!!*



ACHICORIA
AL NATURALE
300 g



8 054934 420320



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



Ficha Técnica / Achicoria

Valores nutricionales por 100 g achicoria

ENERGÍA (calorías)	17 kcal / 72 kJ
Parte comestible	100
Agua	93,3
Proteínas	1,4
Grasas	0,2
Grasas saturadas	0
Hidratos de carbono	0,7

Azúcares	0,7
Fibra total	3,6
Sal (mg)	1
Calcio (mg)	70
Hierro (mg)	0,5
Vitamina A (µg)	197
Vitamina C (mg)	11

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

CREA
Centro de investigación Alimentos y Nutrición

Página web:
<https://www.crea.gov.it/alimenti-e-nutrizione>

Página web:
<https://www.alimentinutrizione.it>

INGREDIENTES	Achicoria al natural: achicoria fresca sin aromas, aditivos ni conservantes añadidos, sin gases protectores. Achicoria en MAP: achicoria fresca sin aromas ni conservantes añadidos. Achicoria en MAP salteada: achicoria fresca con ajo, aceite de oliva virgen extra y guindilla.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde. Olor: característico. Consistencia: tejido compacto comparable al fresco. Palatabilidad: comparable al producto fresco.
VIDA ÚTIL	Achicoria al natural: producto comestible hasta 12 días. Achicoria en MAP: producto comestible hasta 30 días. Achicoria en MAP salteada: producto comestible hasta 30 días. (fecha de caducidad indicada en el envase)
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Achicoria 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 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 producto debe consumirse en 24/48 horas. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PREPARACIÓN	Tal cual: abrir la bandeja y aliñar al gusto. En sartén: verter el contenido en una sartén y calentar a fuego lento durante 2-4 minutos, aliñar al gusto antes de consumir. Horno microondas: retirar la película, introducir directamente la bandeja en el horno y calentar a media potencia (750 W) durante 2 minutos.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia y/u otro país de la Comunidad Europea.
OTRO MATERIAL VEGETAL	≤ 2%
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	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) 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.