



ANNA
TURA

ÉPINARDS

INGRÉDIENTS ACTIFS :

Les épinards sont riches en eau (plus de 90%), et pour cette raison, ils sont pauvres en calories. Ils sont riches en trois vitamines très importantes: les vitamines A, C et B9. Ils contiennent du fer, qui, tout en n'étant pas complètement assimilable, contribue, avec celui que contiennent d'autres légumes, à couvrir 75% des apports journaliers recommandés. En outre, les épinards contiennent du calcium et du magnésium.

CARACTÉRISTIQUES :

L'épinard est une plante herbacée annuelle. Aujourd'hui, en Italie, il est cultivé notamment dans les régions Toscane, Latium, Marches, Vénétie, Piémont, Pouilles. Les épinards sont un véritable trésor nutritionnel offert par le monde végétal en Europe.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Lorsque Catherine de Médicis quitta Florence pour se marier avec Henri de Valois, futur roi de France, elle amena avec elle quelques cuisiniers capables de préparer les épinards, son légume préféré. Depuis, dans la cuisine traditionnelle française les plats servis avec un accompagnement d'épinards sont dits « à la florentine ».

CONSEILS DU CHEF :

*Le produit, simplement cuit et conservé dans des emballages appropriés, peut être immédiatement consommé après l'ouverture du paquet, assaisonné avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel et du citron ; on peut aussi le faire revenir avec du beurre et du parmesan.
Bon appétit!!!*



ÉPINARDS NATURE
300 g



8 054934 420306



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



Spécifications / Épinards

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g d'épinards

ÉNERGIE (calories)	41 kcal / 171 kJ
Partie comestible	100
Eau	88,2
Protéines	4
Graisses	0,8
Graisses saturées	0
Glucides	3,5

Sucres	0,5
Fibres	2,3
Sel (mg)	75
Calcium (mg)	74
Fer (mg)	2,2
Vitamine A (µg)	437
Vitamine C (mg)	35

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	Épinards nature : épinards frais sans aromatisants ni agents conservateurs ou gaz protecteur. Épinards MAP : épinards frais sans aromatisants ni agents conservateurs.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : verte. Odeur : caractéristique. Consistance : compacte, comparable à celle du produit frais. Saveur : comparable à celle du produit frais.
DURÉE DE CONSERVATION	Épinards nature: produit comestible dans les 12 jours. Épinards MAP: produit comestible dans les 30 jours (date d'expiration sur l'emballage)
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité classée V ^e gamme (produits au naturel). Épinards de grande qualité soigneusement sélectionnés. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Les épinards sont intégralement traités 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	Tels quels : ouvrez le paquet et assaisonnez au goût. Sautés : versez le contenu du paquet dans une casserole et réchauffez le produit à feu doux pendant 2 à 4 minutes puis assaisonnez au choix avant de servir. Microondes : après avoir retiré le plastique alimentaire, mettez le paquet directement dans le four à microondes et chauffez à puissance moyenne (750W) pendant 2 minutes.
ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRINCIPAL	Italie et / ou autre pays de la CE.
AUTRE MATIÈRE VÉGÉTALE	≤ 2%
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 et ses modifications et intégrations suivantes. D'éventuelles contaminations croisées sont signalées sur l'étiquette.
EMBALLAGE	Produit nature : COPOLYMÈRE DE POLYPROPYLENE TRANSPARENT ET FILM PLASTIQUE ANTIBUÉE. Produit MAP : 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 et ses modifications et intégrations suivantes.