



ANNA
TURA



C A R O T E

PRINCIPI ATTIVI:

La carota è ricca di betacarotene e provitamina A che viene trasformata dal corpo in vitamina A ed è indispensabile alla salute della pelle e alla vista. Durante la fase di cottura esse mantengono pressoché inalterata la presenza di provitamina A. Una piccolissima porzione di carote permette di coprire il fabbisogno quotidiano di provitamina A di un adulto.

CARATTERISTICHE:

In Europa l'Italia è forse l'unico paese in grado di produrre carote per 12 mesi l'anno. La carota è originaria, secondo alcuni autori, della zona mediterranea e deriva dall'incrocio di ombrellifere spontanee del genere *Daucus*: *Daucus carota* L. var. *typicus* e *Daucus carota* var. *maximus*.

CURIOSITÀ:

Nell'antichità, la carota veniva esclusivamente utilizzata come alimento per gli animali e non per scopi culinari. Le sue proprietà di favorire un alito fresco e la salute della bocca, nel tempo, le hanno poi conferito, soprattutto nella tradizione araba, il simbolo della bontà.

LO CHEF CONSIGLIA:

*Il prodotto semplicemente cotto,
proposto in comode confezioni,
può essere subito consumato all'apertura
della vaschetta, condito direttamente
con olio extravergine di oliva e sale.
L'aggiunta di aceto balsamico ne esalta
il gusto. Buon appetito!!!*



CAROTE
AL NATURALE
300 g



8 054934 420139



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



Scheda Tecnica / Carote

Valori nutrizionali di 100 g carote

ENERGIA (calorie)	47 kcal / 196 kJ
Parte edibile	100
Acqua	88,5
Proteine	1,3
Grassi	0,2
Grassi saturi	0,03
Carboidrati	8,7

Zuccheri	8,7
Fibra totale	3,6
Sale (mg)	71
Calcio (mg)	42
Ferro (mg)	0,5
Vitamina A (µg)	1033
Vitamina C (mg)	3

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

CREA
Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione

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

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

INGREDIENTI	Carote al naturale: carote fresche senza nessuna aggiunta di aromi, additivi e conservanti, gas protettivi. Carote in ATP: carote fresche senza aggiunta di aromi, additivi e conservanti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: arancio vivo. Odore: caratteristico. Consistenza: tessuto compatto comparabile al fresco. Palatabilità: comparabile al prodotto fresco.
SHELF LIFE	Carote al naturale: prodotto edibile fino a 12 gg (scadenza riportata sulla confezione). Carote in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione).
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Carote accuratamente selezionate nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Le carote vengono lavorate in ambienti a controllo igienico sanitario totale secondo le indicazioni descritte nel piano di autocontrollo HACCP applicato allo stabilimento di produzione.
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 entro le 24/48 ore. È opportuno mantenere la catena del freddo.
MODALITÀ DI CONSUMO	Tal quale: una volta aperta la vaschetta, condendo a piacimento. In padella: versare il contenuto in una padella e riscaldare a fuoco lento per 2-4 min, condire a piacimento prima del consumo. Forno a microonde: mettere direttamente la vaschetta nel forno, togliere la pellicola e scaldare a media potenza (750W) per 2 min.
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	Per il prodotto al naturale: POLIPROPILENE TRASPARENTE COPOLIMERO E PELLICOLA ANTIFOG. Per il prodotto in ATP: VASCHE TTE 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.