



ANNA
TURA

S P I N A C I

PRINCIPI ATTIVI:

Lo spinacio è molto ricco d'acqua (oltre il 90%) ed è quindi poco calorico. Da solo, è ricco di tre vitamine preziose: A, C e B9. Contiene ferro che, anche se non viene totalmente assimilato, contribuisce con quello degli altri ortaggi a coprire il 75% del fabbisogno quotidiano. Gli spinaci forniscono anche magnesio e calcio.

CARATTERISTICHE:

Lo spinacio è una pianta erbacea a ciclo annuale. Oggi in Italia la sua coltivazione è diffusa in particolare in Toscana, Lazio, Campania, Marche, Veneto, Piemonte e Puglia. È uno dei tesori nutrizionali che ci offre il mondo vegetale in Europa.

CURIOSITÀ:

Caterina de' Medici, quando lasciò Firenze per andare in sposa a Enrico di Valois, futuro re di Francia, portò con sé alcuni cuochi in grado di cucinare in vari modi gli spinaci, la sua verdura preferita. Da allora, nella cucina classica francese, le preparazioni che richiedono un contorno di spinaci sono chiamate "à la florentine".

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,
sale e limone oppure ripassato in padella
con burro e parmigiano.
Buon appetito!!!*



SPINACI
AL NATURALE
300 g



8 054934 420306



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



Scheda Tecnica / Spinaci

Valori nutrizionali di 100 g spinaci

ENERGIA (calorie)	41 kcal / 171 kJ
Parte edibile	100
Acqua	88,2
Proteine	4
Grassi	0,8
Grassi saturi	0
Carboidrati	3,5

Zuccheri	0,5
Fibra totale	2,3
Sale (mg)	75
Calcio (mg)	74
Ferro (mg)	2,2
Vitamina A (µg)	437
Vitamina C (mg)	35

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	Spinaci al naturale: spinaci freschi senza nessuna aggiunta di aromi, additivi e conservanti, gas protettivi. Spinaci in ATP: spinaci freschi senza aggiunta di aromi e conservanti.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: verde. Odore: caratteristico. Consistenza: tessuto compatto comparabile al fresco. Palatabilità: comparabile al prodotto fresco.
SHELF LIFE	Spinaci al naturale: prodotto edibile fino a 12 gg. Spinaci in ATP: prodotto edibile fino a 30 gg. (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Spinaci accuratamente selezionati nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Gli spinaci vengono lavorati 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 prodotto deve essere consumato entro 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 micro-onde: 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	≤ 2%
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.