

Descrizione prodotto

Bieta lessata cotta al vapore



Ingredienti

Bieta, acqua, sale.

Prodotto da merce surgelata coltivata in Italia

Allergeni nel prodotto

Assenti

Allergeni nello stesso reparto produttivo

Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti uova, sedano, senape

MODALITA' CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

Conservazione: 0° +4°

Il prodotto può essere consumato tal quale o riscaldato

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto

Energia	kJ 63 kcal 25
Grassi	0,10 g
Di cui acidi grassi saturi	<0,1 g
Carboidrati	1,83 g
Di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	1,67 g
Sale	0,1 g
Fibre alimentari	3,2 g
Sodio	0,1 g
Vitamina A	480µg (60%Rda*)
Luteina	4,2 mg
Polifenoli	60 mg

Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi

Carica mesofila totale	<10 ⁵ UFC/g
Enterobatteriacee	<100 UFC/g
Coliformi totali	<10 UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Stafilococchi coagulasi +	
Conservanti o altri additivi	Assenti

Caratteristiche Organolettiche:

Gusto

Tipico della bietola lessa

Consistenza

Lamina fogliare tenera, nervatura fogliare lievemente croccante e turgida

Colore

Verde brillante

Aspetto

Tipico delle bietole

Odore

Tipico del prodotto

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del regolamento CE 1829/2003 E 1830/2003

Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

Codice Articolo	MON725	Codice linea Prodotti	GAS - Gastronomia monesia
Formato	300 g	Dimensioni unità vendita	12,5p x 17l x 2h cm
Codice EAN pezzo	8033749230331	Shelf-life	22 gg
Tipologia confezione	ATM (atmosfera protettiva)	Tipo Imballo	Cartone
Numero pezzi per imballo	6	Dimensioni Imballo	29L x 19P x 12H cm
Tipo pedana	Europallet 80x120 cm	N° conf x u.ve	6 pz x ct
N° u.ve x strato	15	N° strati x pallet	8
n° u.ve x pallet	120	Altezza e peso pallet	102 cm - 216 kg

La bieta, o bietola da coste, è un ortaggio (*Beta vulgaris* o *rapa cicla*) di cui si utilizzano le coste e le foglie, di sapore delicato e facilmente digeribili. Sono utilizzate soprattutto lesse oppure per la preparazione di minestrone di verdura. Le foglie vanno pulite con molta attenzione prima della cottura; all'acquisto le bietole devono essere prive di steli fioriti. Inoltre sono un ortaggio facilmente deperibile, per cui vanno consumate subito dopo l'acquisto.