

# SCHEDA PRODOTTO

## Crema al Radicchio Rosso di Treviso e Cren



Nemmo Andrea

### DESCRIZIONE

Crema al Radicchio Rosso di Treviso IGP e cren.

### INGREDIENTI

Radicchio Rosso di Treviso IGP (43,98%), cren (25%), aceto di mele biologico, acqua, olio di semi di girasole biologico, olio extra vergine di oliva biologico, sale integrale, zucchero di canna biologico.

### ASPETTO E CARATTERISTICHE

Il prodotto conservato è il risultato dell'emulsione di Radicchio Rosso di Treviso IGP, cren (radice di rafano) con olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco e una piccola percentuale di vino bianco. Si presenta di colore violaceo lievemente pallido, al palato cremosa e vellutata dal sapore piccante e intenso del cren, dolce e con una sottile venatura di amaro caratteristica del radicchio.

### MODALITA' D'USO

La nostra crema al Radicchio Rosso di Treviso e cren per il suo inconfondibile gusto leggermente piccante è perfetta per la preparazione di pesce, di cotecchini e carni bollite. Abbinata alle uova sode e ai formaggi dona ai panini e tramezzini la giusta cremosità. Si consiglia di consumarla a temperatura ambiente o di frigorifero, una volta aperta conservarla in frigorifero e consumarla entro pochi giorni.

### CONSERVAZIONE

Il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 20°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 18 mesi dalla data di produzione.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Energia	421 KJ / 101 Kcal
Grassi di cui Acidi grassi saturi	9,00 g 1,17 g
Carboidrati di cui Zuccheri	3,81 g 0,27 g
Fibre	0,74 g
Proteine	0,93 g
Sodio	199,79 mg
Sale	0,49 g

DISP.:  150 g



**ALLERGENI**

	SI	NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.*		X
Crostacei o prodotti a base di crostacei.*		X
Uova e prodotti a base di uova.*		X
Pesce e prodotti a base di pesce.*		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi.*		X
Soia e prodotti a base di soia.*		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).*		X
Frutta a guscio, cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati.*	VEDI NOTE	
Sedano e prodotti a base di sedano.*	VEDI NOTE	
Senape e prodotti a base di senape.*	VEDI NOTE	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*	VEDI NOTE	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .*	VEDI NOTE	
Lupini e prodotti a base di lupini.*		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.*		X

**NOTE: il prodotto è stato lavorato in un laboratorio che utilizza anche l'allergene indicato**

\* Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti  
\*\* vedere Allegato III bis della Direttiva 2007/68/CE

**OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI**

	SI	NO
O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)		X
Trattamento con radiazioni ionizzanti.		X
Coloranti (direttiva 94/36/CE)		X

**NONNO ANDREA AZIENDA AGRICOLA BIODIVERSA**

Venticinque anni fa abbiamo creato la nostra azienda agricola, situata a Villorba, nella fertile e prosperosa pianura trevigiana. Coltivare orti e frutteti, rendendoli rigogliosi, ma soprattutto sani, è diventata la nostra principale occupazione e la nostra più grande soddisfazione. Lavoriamo in sintonia con la sorprendente varietà di specie viventi che popolano il nostro naturale ecosistema e la custodiamo ogni giorno. Per questo la nostra azienda agricola è certificata *biodiversity friend* ed è attualmente in fase di conversione al biologico.

Tra le nostre coltivazioni ([www.nonnoandrea.it](http://www.nonnoandrea.it)), il Radicchio Rosso di Treviso IGP, il Radicchio variegato di Castelfranco IGP, l'asparago bianco, i fagioli borlotti, fragole e frutti antichi.

Nel nostro punto vendita vengono esposti i prodotti che coltiviamo appena raccolti, i nostri vini, la birra artigianale, i nostri mieli da agricoltura biologica. In una fornita e particolare dispensa, si possono trovare anche tutte le composte che produciamo nella nostra cucina presente nel cuore dell'azienda agricola utilizzando gli ortaggi e la frutta che coltiviamo. Le nostre composte dolci contengono l'80% di frutta e il 18% di zucchero di canna biologico; sott'oli, creme di verdure e altre conserve preparate in modo sano e nel segno del benessere nelle quali utilizziamo aceto e olio italiano biologico e sale integrale.

**Soc. Agricola Nonno Andrea s.s.**

Via Campagnola 72b - 31020 Villorba Treviso Italia

Tel +39 347 250 99 70

C.F. e P.IVA: 03444950269

info@nonnoandrea.it www.nonnoandrea.it

