

SCHEMA PRODOTTO

Crema al Radicchio Rosso di Treviso



Nemmo Andrea

DESCRIZIONE

Crema al Radicchio Rosso di Treviso IGP.

INGREDIENTI

Radicchio Rosso di Treviso IGP (87,96%), olio di semi di girasole biologico, olio extra vergine di oliva biologico, aceto di mele biologico, sale integrale, zucchero di canna biologico, pepe.

ASPETTO E CARATTERISTICHE

Il prodotto conservato è il risultato dell'emulsione di Radicchio Rosso di Treviso IGP con olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole e una piccola percentuale di aceto di vino bianco. Si presenta di colore lievemente violaceo, al palato cremosa e vellutata dal sapore dolce con una sottile venatura di amaro caratteristica del radicchio, con piccole note piccanti dovute al pepe nero.

MODALITA' D'USO

La nostra crema al Radicchio Rosso di Treviso è ideale per condire pasta e gnocchi. Abbinata ai secondi piatti di carni bianche e fondute di formaggio rievoca i sapori della tradizione trevigiana. Ottima anche nel finger food. 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	693 KJ / 166 Kcal
Grassi di cui Acidi grassi saturi	16,81 g 2,37 g
Carboidrati di cui Zuccheri	3,73 g 0,50 g
Fibre	0,74 g
Proteine	1,16 g
Sodio	228,216 mg
Sale	0,57 g

DISP.:



150 g



420 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 ₂ .*	X	
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), 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

