



ANNA TURA

EL ROSTRO NATURAL
DE LA CALIDAD.

QUIÉNES SOMOS

Annatura es una línea de verduras frescas que puedes encontrar en los mostradores refrigerados de las principales cadenas de supermercados.

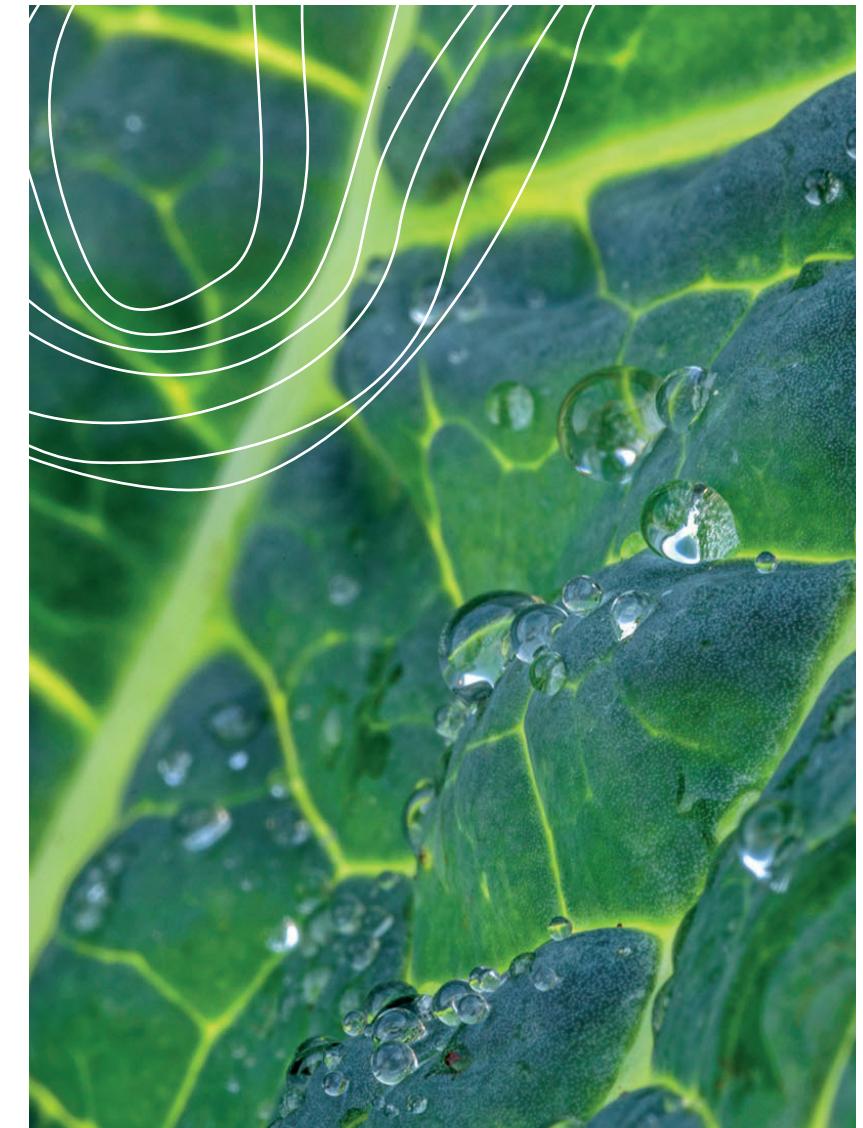
El producto se presenta envasado en una práctica e innovadora bandeja que mantiene todas sus propiedades nutritivas, sin añadir conservantes ni aditivos. De este modo, la verdura, exclusivamente hervida en agua, puede conservarse cómodamente durante 30 días en tu frigorífico.

Annatura selecciona únicamente materias primas frescas, de temporada y de origen italiano

Annatura es una elección.

La elección de seguir un estilo de vida saludable y preferir el verdadero sabor de los productos de la tierra. Te esperamos en todos los supermercados: ven a conocer el verdadero rostro de la naturaleza.

Tierramurza



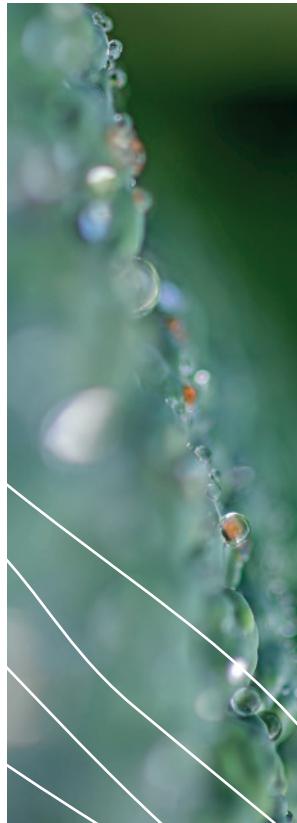
DE LA TIERRA A LA MESA

En tu bandeja encontrarás siempre la **región de procedencia del producto**, en una relación de total **trasparencia** con toda la cadena de suministro **100% made in Italy**.

Nuestra verduras están listas para ser consumidas.

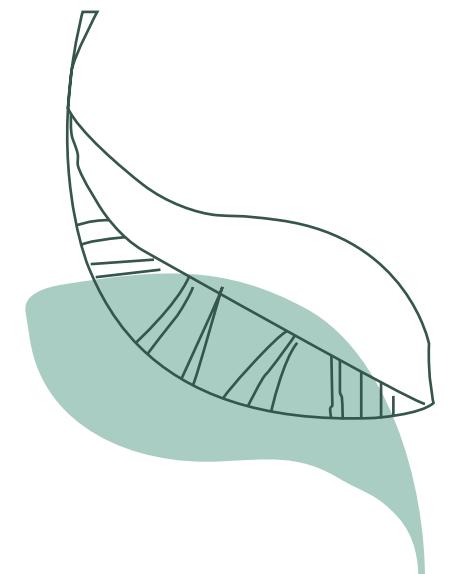
Con la siembla adición de aceite y sal pueden convertirse en **una guarnición sencilla y natural** o transformarse en el **ingrediente perfecto** para tus recetas más elaboradas.





PRIMERA FASE

- Búsqueda y selección de los proveedores, con el fin de garantizar una materia prima excelente, verificada según estrictas especificaciones de suministro.
- Tras el almacenamiento en las respectivas cámaras frigoríficas a 0-4°, las verduras se lavan siguiendo un procedimiento específico.
- El corte de las verduras se realiza principalmente a mano.
- Cocción al vapor o por ebullición.





SEGUNDA FASE

- Envasado en bandeja.
- Etiquetado de la bandeja e introducción en cajas, con posterior colocación en almacén del producto terminado.
- Trasporte y entrega respetando estrictamente la cadena del frío y garantizando los más altos estándares cualitativos higiénico-sanitarios y alimentarios.
- Conservación de las verduras en el frigorífico durante 30 días pero, una vez abiertas, han de ser consumidas en 2-3 días.

DEL PRODUCTOR AL CONSUMIDOR

La cadena Annatura favorece las frutas locales y, en una relación de total transparencia hacia el consumidor, se indica en cada bandeja el origen de las materias primas, siempre estrictamente 100% made in Italy.

La cadena está muy entregada a la sostenibilidad medioambiental, con una logística corta, rápida y segura. Además, Annatura presta mucha atención al derroche de alimentos, que se limita gracias a un periodo de caducidad del producto de 30 días, y al derroche de energía: los productos de Annatura ya están lavados y cocinados, por lo que se reducen los costes de electricidad y el consumo de agua.



DEL PRODUCTOR AL CONSUMIDOR



LOGÍSTICA

Rápida y segura desde el punto de vista higiénico-sanitario y de la seguridad alimentaria.



PROVEEDOR

Único, garantía de una materia prima de altísima calidad.



ALMACENAMIENTO

De fácil gestión y requiere poco espacio.

DEL PRODUCTOR AL CONSUMIDOR



REDUCCIÓN DE LOS DERROCHES ALIMENTARIOS

La vida útil de 30 días, combinada con el uso del formato bipack, en su caso, permite cocinar solo lo que realmente se pretende consumir y el resto puede guardarse cómodamente en el frigorífico.



ELIMINACIÓN DE LOS COSTES DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y DISMINUCIÓN DE LOS CONSUMOS

Las verduras ya están lavadas, cortadas y cocidas: esto permite la reducción del consumo de agua, gas y electricidad y se producen menos residuos.

LOS TRES PUNTOS FUERTES

Los productos Annatura tienen características claras:



ITALIANIDAD

Nuestras materias primas provienen exclusivamente del territorio nacional y la región de procedencia está indicada en la bandeja.



ESTACIONALIDAD

Nuestra propuesta diaria respeta el ciclo de las estaciones.



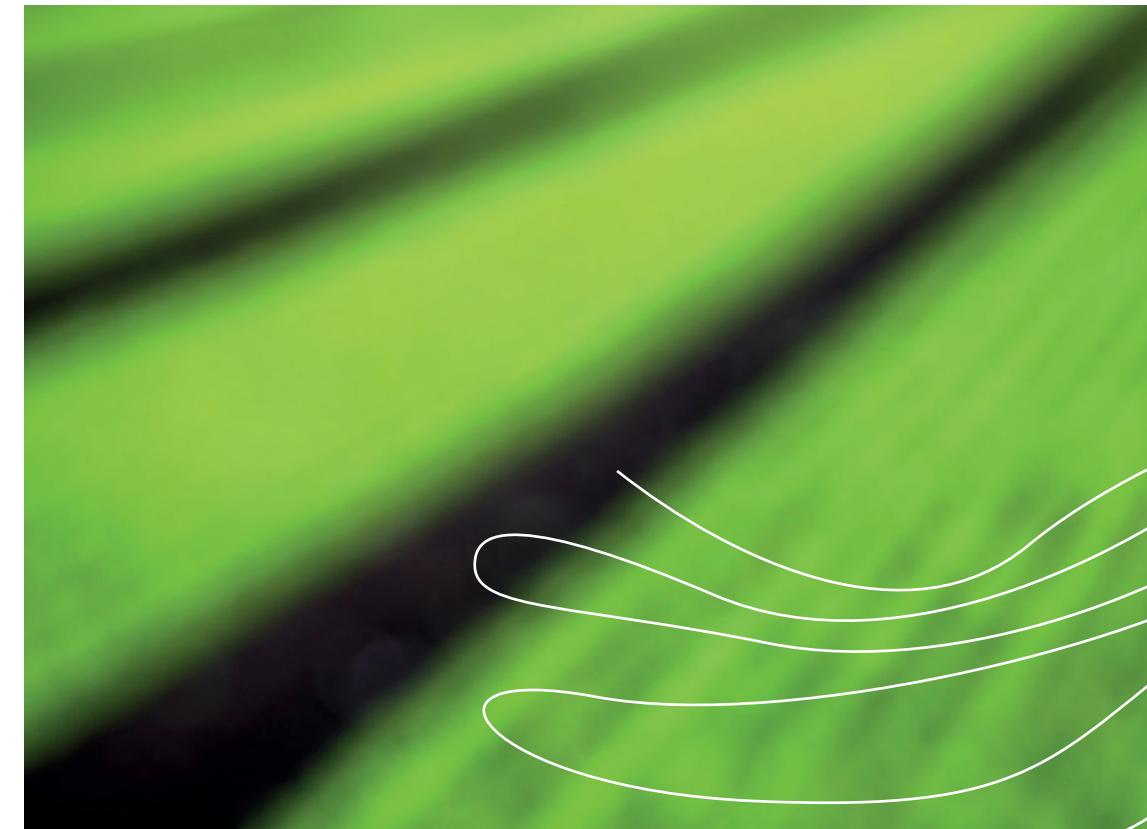
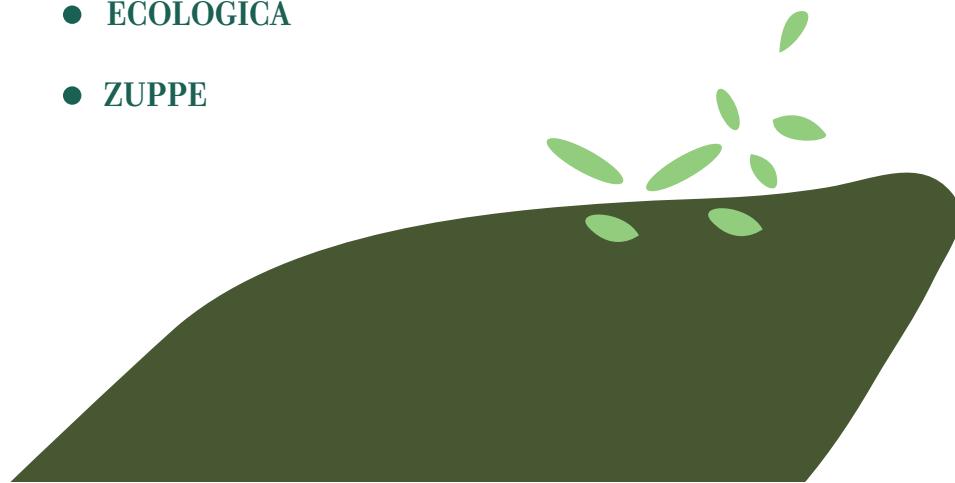
NATURALIDAD

Nuestros productos no contienen aditivos ni conservantes, están cocidos simplemente en agua y envasados en una práctica e innovadora bandeja.

NUESTRAS LÍNEAS

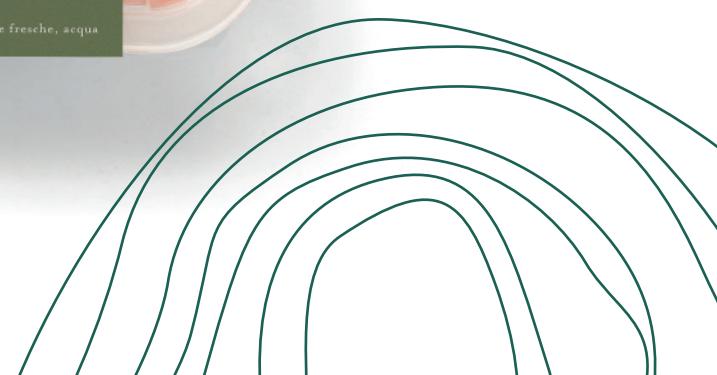
La guarnición natural siempre lista, fresca todos los días.

- AL NATURAL
- A LA PARRILLA
- LOS GRANOS
- LAS LEGUMBRES
- ECOLÓGICA
- ZUPPE



AL NATURAL

19 opciones diferentes entre tubérculos, varios tipos de brócoli, coles y verduras de hoja, con agua, sin aromas, aditivos ni colorantes añadidos.



ALLA PARRILLA

5 opciones, como berenjenas, pimientos, achicoria roja, calabaza y calabacines. Nebulizadas con mezcla de aceite de girasol y vinagre blanco.



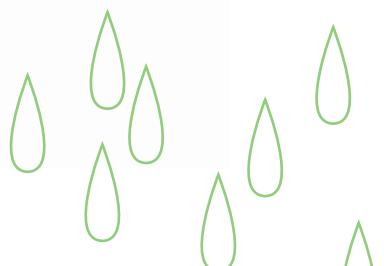
LOS GRANOS

Espelta y cebada perlada,
con agua, sin aromas, aditivos ni conservantes añadidos.



LAS LEGUMBRES

Garbanzos, alubias “Borlotti” y “Cannellini”, lentejas secas, con agua, sin aromas, aditivos ni conservantes añadidos.



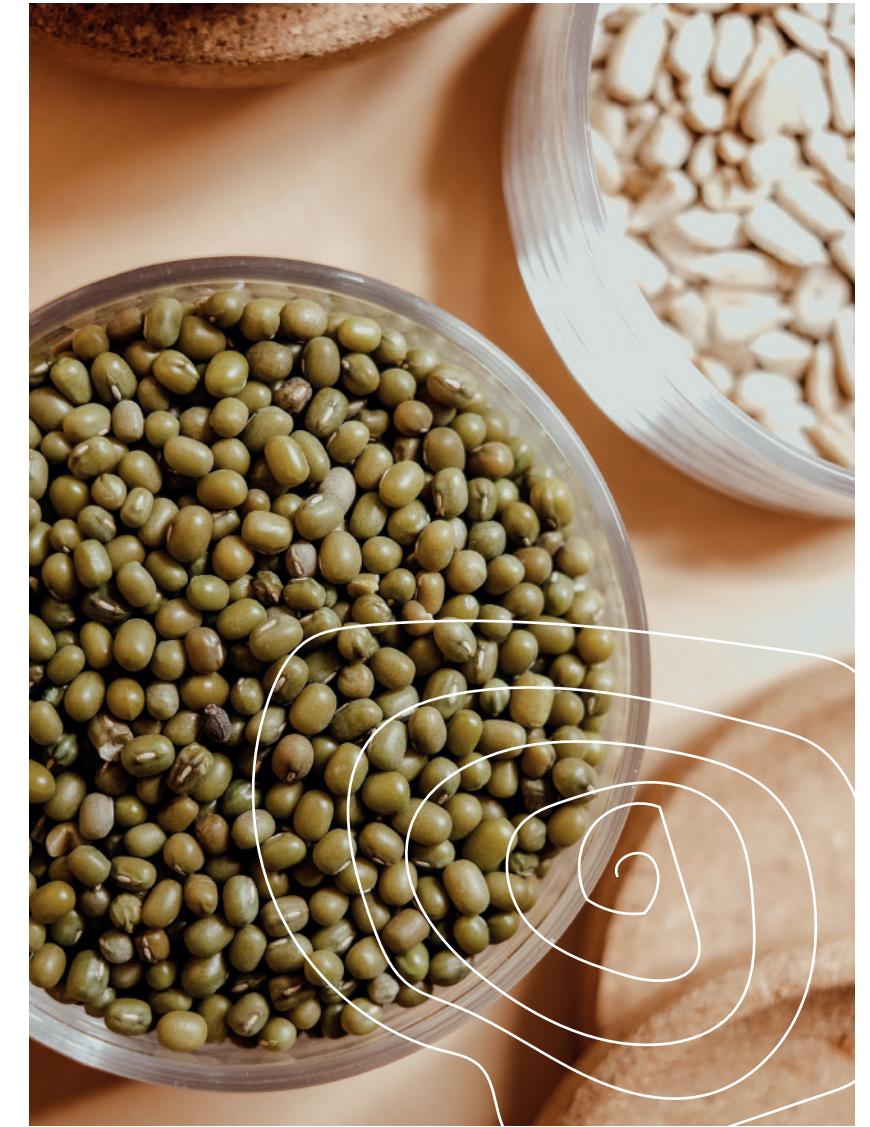
ECOLÓGICA

11 opciones diferentes entre verduras de hoja, coles y legumbres, procedentes exclusivamente de cultivos ecológicos. Con agua, sin aromas, aditivos ni conservantes añadidos.



NOVEDADES 2023: LE ZUPPE

Nuestra línea Le Zuppe es la solución ideal para quienes desean todo el sabor de un plato caliente, sabroso y listo para comer. Verduras, legumbres y cereales cuidadosamente seleccionados son la base de sopas que pueden degustarse sencillas o personalizadas añadiendo pasta o arroz. Todas nuestras sopas -a las que solo hay que añadir agua o caldo - pueden personalizarse como desee. ¡La bondad nunca ha sido tan práctica!



EL ADECUADO PARA CADA NECESIDAD



BANDEJA INDIVIDUAL

300g

Excelente para quien consume verdura diariamente; adecuada para una pareja, pero también para una familia o un trabajador que llega a casa tarde al final de la jornada y no le apetece cocinar.



BANDEJA BIPACK

150g + 150g

Con el fin de luchar contra el despilfarro, permite consumir solo lo que se pretende comer diariamente y la verdura que queda se puede guardar cómodamente y comer en un segundo momento.



ENVASE MULTIPORCIÓN

2,500g e 1,250g

Es ideal para quien organiza catering, se ocupa de "cash and carry" o trabaja en la industria alimentaria y en la restauración. Dos tamaños disponibles.

ANNATURA, CALIDAD CERTIFICADA

Nuestros productos se precian de las certificaciones más importantes:



ICEA

«Instituto de certificación ética y ambiental», cuya marca es sinónimo de garantía, control y calidad para la producción ecológica en diferentes sectores.



SGS

Ofrece servicios independientes de inspección, verificación y análisis, así como certificación de productos, servicios y sistemas. Garantiza seguridad, calidad y eficiencia.



IFS

Se trata de normas uniformes de producto, de servicios y alimentarias. Esta certificación garantiza que las empresas certificadas IFS produzcan un producto o un servicio que se ajusta a las especificaciones del cliente, en un esfuerzo continuo por mejorar el proceso.

NUESTROS CONTACTOS

Información útil para saber más:

LA FÁBRICA:

Via Edoardo Amaldi, 12
00015 - Monterotondo (Roma)
Tel. 06.900.997.317
Fax 06.906.207.30

DOMICILIO SOCIAL - GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L. :

Via Girolamo Benzoni, 45
00154 - Roma
Tel. 06.900.997.01
Fax 06.689.754.64

DEPARTAMENTO COMERCIAL:

commerciale@annatura.com

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN:

comunicazione@annatura.com

ACCOUNT MANAGER:

lroggi@annatura.com

NUESTROS CONTACTOS

19

DEPARTAMENTO DE CALIDAD:

qualita@annatura.com

DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN:

produzione@annatura.com

www.annatura.it





ANNA TURA

EL ROSTRO NATURAL
DE LA CALIDAD.

WWW.ANNATURA.IT