



ANNA
TURA

LE VISAGE NATUREL
DE LA QUALITÉ.

QUI SOMMES-NOUS?

Annatura est une ligne de légumes nature que vous retrouverez aux rayons frais des principales grandes surfaces.

Le produit se présente conditionné dans une barquette pratique et innovante, qui garde toutes les propriétés nutritionnelles des légumes, sans conservateurs ni additifs.

Ainsi, les légumes, exclusivement cuits à l'eau, se conservent-ils tranquillement pendant 30 jours dans votre réfrigérateur.

Annatura ne sélectionne que des matières premières fraîches, de saison et d'origine italienne.

Annatura est un choix.

Le choix de suivre un style de vie sain et de préférer le véritable goût des produits de la terre. Nous vous attendons dans toutes les grandes surfaces: venez découvrir le vrai visage de la nature.

Fierissimo



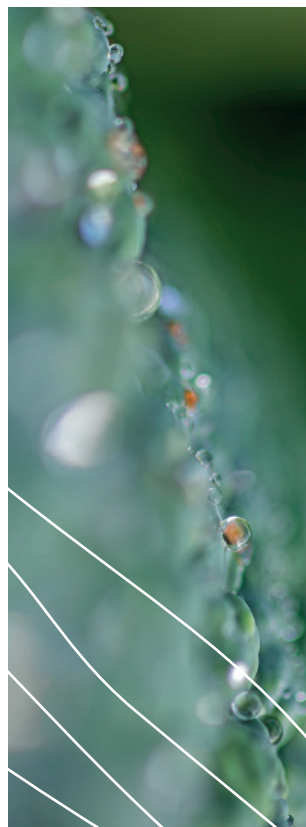
DA LA TERRE, À VOTRE TABLE

Sur votre boîte vous trouverez toujours la région d'origine du produit, dans le respect entier de la filière 100% Made in Italy.

Nos légumes sont prêts à manger.

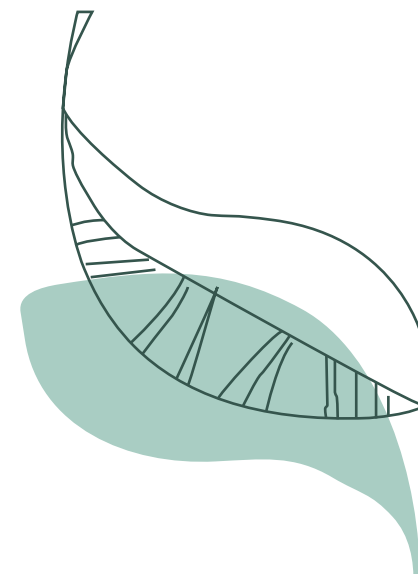
Vous pourrez les goûter comme accompagnement simple et naturel, en y ajoutant uniquement de l'huile et du sel, ou bien les employer comme ingrédients pour des recettes plus élaborées.





PREMIÈRE ÉTAPE

- La sélection des fournisseurs, qui garantit une excellente matière première, suit des procédures strictes.
- Stockage en chambres froides réfrigérées à 0°-4° ; lavage des légumes, suivant un procédé spécifique.
- Coupe manuelle des légumes, dans la plupart des cas.
- Cuisson des légumes à la vapeur ou à l'eau.





SECONDE ÉTAPE

- Conditionnement en barquettes.
- Étiquetage et emballage, placement des produits finaux en entrepôt.

Le transport et la livraison, dans le strict respect de la chaîne du

- froid, garantissent les plus hauts standards de salubrité, d'hygiène et de qualité alimentaire.

Les légumes peuvent être conservés au réfrigérateur pendant 30

- jours, mais sont à consommer dans les 2-3 jours suivant l'ouverture de l'emballage.

DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

La chaîne d'approvisionnement Annatura privilégie les fruits du territoire et, dans une relation de transparence totale envers le consommateur, sur chaque barquette est indiquée l'origine des matières premières, toujours rigoureusement 100% made in Italy.

La chaîne d'approvisionnement est extrêmement attentive à la durabilité environnementale, avec une logistique courte, rapide et sûre. De plus, Annatura veille soigneusement à la réduction du gaspillage alimentaire, limité grâce à une durée de vie du produit égale à 30 jours, et du gaspillage énergétique: les produits Annatura sont déjà lavés et cuits, ce qui réduit les coûts d'électricité et la consommation d'eau.



DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR



LOGISTIQUE

Rapide et sûre du point de vue hygiénique-sanitaire et de la sécurité alimentaire.



FOURNISSEUR

Unique et capable de garantir une matière première de très haute qualité.



STOCKAGE

Espaces faciles à gérer et limités.

DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR



MOINS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La durée de conservation de 30 jours, associée à l'utilisation éventuelle de bi-packs, permet aux consommateurs de ne cuisiner que ce qu'ils veulent vraiment manger et de conserver le reste dans le réfrigérateur.



SUPPRESSION DES COÛTS DE TRAITEMENT ET DIMINUTION DE LA CONSOMMATION

Les légumes sont déjà lavés, coupés et cuits ; cela permet de réduire la consommation d'eau, de gaz et d'énergie électrique, et de produire moins de déchets.

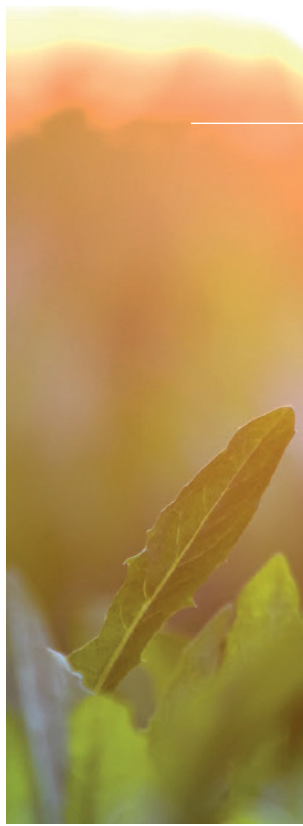
NOUS AVONS TROIS POINTS FORTS

Les produits d'Annatura ont des caractéristiques claires:



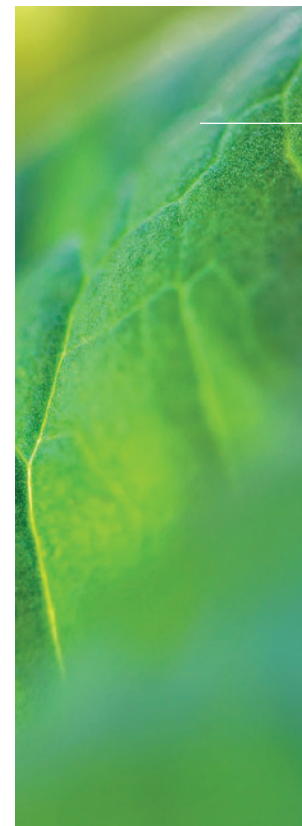
ITALIANITÉ

Toutes nos matières premières proviennent d'Italie.



SAISONNALITÉ

Notre proposition quotidienne respecte le cycle des saisons.



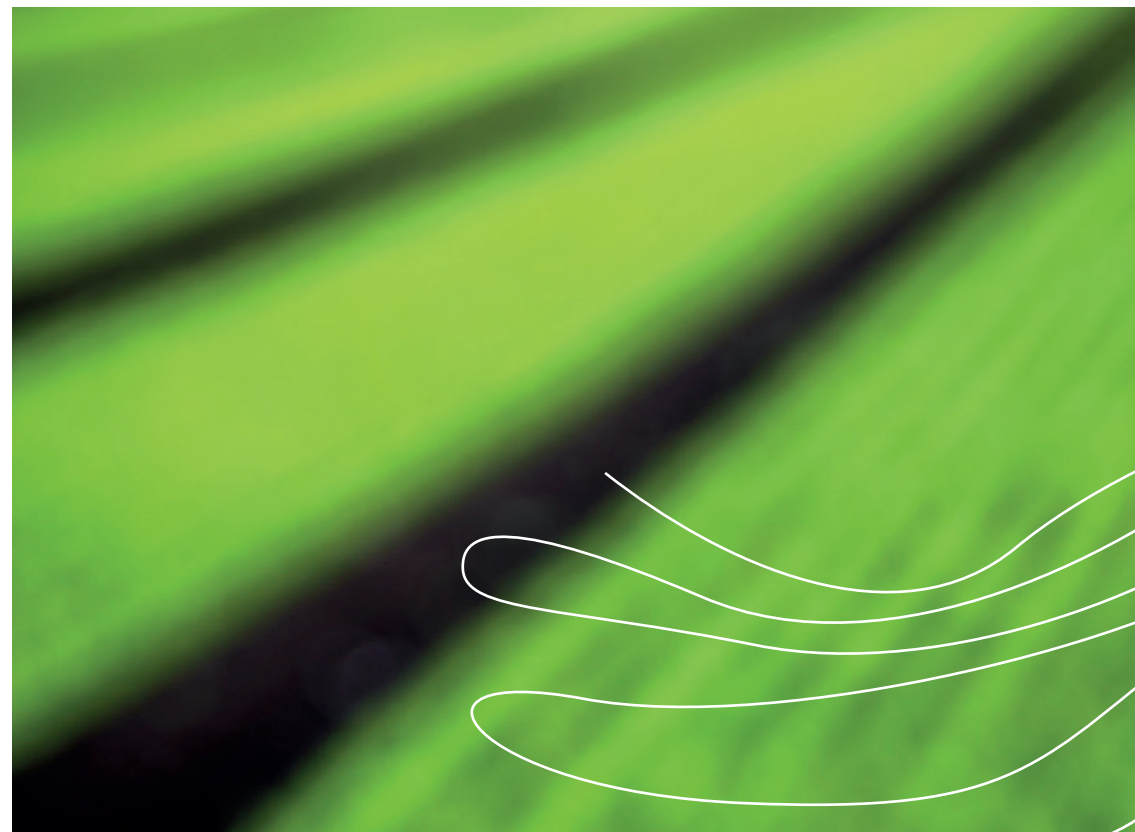
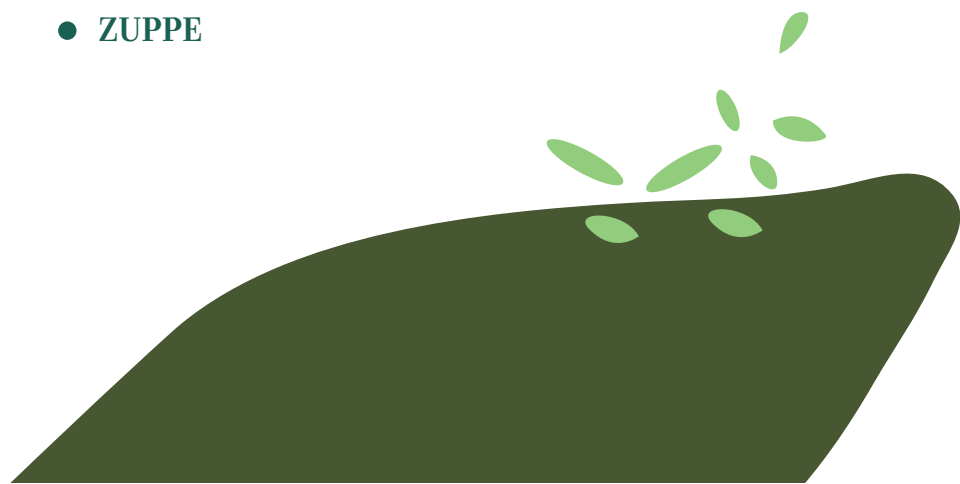
NATUREL

Nos produits ne contiennent ni additifs ni conservateurs : ils sont simplement cuits à l'eau et conditionnés dans des barquettes pratiques et innovantes.

NOS LIGNES

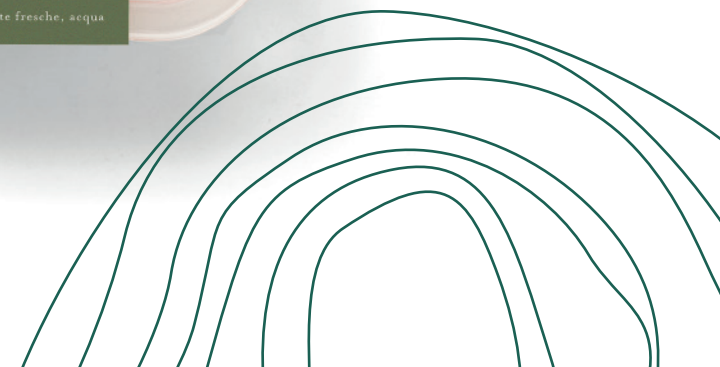
La garniture naturelle, toujours prête, fraîche tous les jours.

- NATURE
- GRILLÉ
- CÉRÉALES
- LÉGUMINEUSES
- BIOLOGIQUE
- ZUPPE



NATURE

19 différents choix parmi les tubercules, différentes variétés de brocolis, choux, légumes en feuilles simplement bouillis, sans ajout d'arômes, d'additifs et de conservateurs.



GRILLES

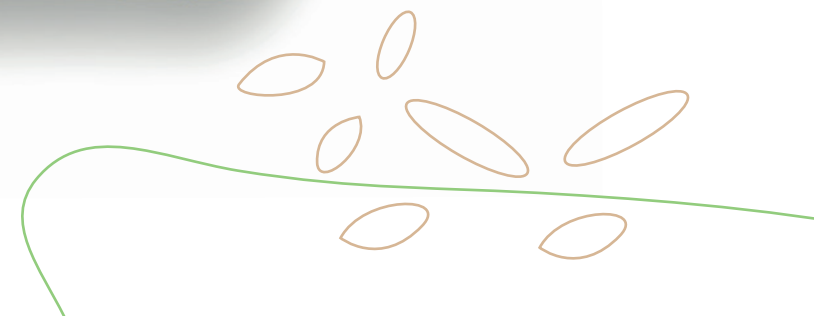
5 choix de légumes–aubergines, poivrons, radis, potiron et courgettes– arrosés d'huile de tournesol et de vinaigre blanc.



CÉRÉALES

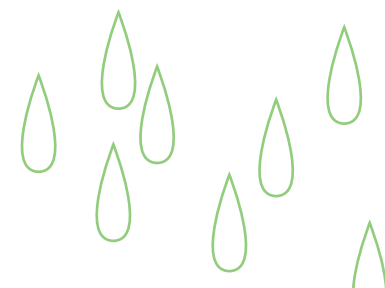
Pearl spelt and barley.

Épeautre perlé et orge, simplement bouillis, sans ajout d'arômes, d'additifs et de conservateurs.



LÉGUMINEUSES

Pois chiches, haricots borlotti et cannellini, lentilles.
Séchés et bouillis, sans ajout d'arômes, d'additifs et de conservateurs.



BIOLOGIQUE

11 différents choix parmi légumes en feuilles, choux et légumineuses, exclusivement issus de l'agriculture biologique, simplement bouillis, sans ajout d'arômes, d'additifs et de conservateurs.



NOUVEAUTES 2023: LE ZUPPE

Notre gamme Le Zuppe est la solution idéale pour les personnes souhaitant retrouver toute la générosité d'un plat chaud, savoureux et prêt à consommer. Des légumes, des légumineuses et des céréales soigneusement sélectionnés constituent la base de soupes pouvant être dégustées simplement ou personnalisées en ajoutant des pâtes ou du riz. Toutes nos soupes - auxquelles il suffit d'ajouter de l'eau ou du bouillon - peuvent être personnalisées à souhait. Le plaisir gustatif n'a jamais été aussi pratique!



LE BON FORMAT POUR CHAQUE BESOIN



PACK UNIQUE

300g

Idéal pour ceux qui mangent des légumes tous les jours : un couple, mais aussi toute une famille ou un travailleur qui rentre tard le soir et n'a pas envie de cuisiner.



PACK DOUBLE

150g + 150g

Afin de lutter contre le gaspillage, cet emballage vous permet de ne consommer que ce que vous êtes prêt à manger en une fois ; vous pouvez conserver le reste des légumes et les manger plus tard.



PACK MULTI-PORIONS

2,500g e 1,250g

C'est idéal pour la restauration, le cash and carry ou les travailleurs de l'industrie alimentaire. Deux tailles disponibles.

ANNATURA, QUALITÉ CERTIFIÉE

Nos produits possèdent les certifications les plus importantes:



ICEA

«Istituto di Certificazione Etica e Ambientale», dont la marque est un symbole de garantie, de contrôle et de qualité pour les productions biologiques dans de nombreux domaines.



SGS

Elle fournit un service indépendant d'inspection, de vérification et d'analyse de produits, services et systèmes.
Elle garantit sécurité, qualité et efficacité.



IFS

Ce sont des normes standards pour les produits, les services et les aliments.
La certification IFS garantit que l'entreprise propose un produit ou un service conforme au cahier.

NOS CONTACTS

Informations utiles pour en savoir davantage sur nous :

L'ÉTABLISSEMENT:

Via Edoardo Amaldi, 12
00015 - Monterotondo (Roma)

Tel. 06.900.997.317
Fax 06.906.207.30

BUREAU D'INSCRIPTION- INTEGRATED SERVICES MANAGEMENT S.R.L.

Via Girolamo Benzoni, 45
00154 - Roma

Tel. 06.900.997.01
Fax 06.689.754.64

BUREAU COMMERCIAL:

commerciale@annatura.com

BUREAU DE COMMUNICATION:

comunicazione@annatura.com

ACCOUNT MANAGER:

lroggi@annatura.com

BUREAU QUALITÉ:

qualita@annatura.com

BUREAU DE PRODUCTION:

produzione@annatura.com

www.annatura.it





ANNA
TURA

LE VISAGE NATUREL
DE LA QUALITÉ.

WWW.ANNATURA.IT