



ANNA
TURA

IL VOLTO NATURALE
DELLA QUALITÀ.

CHI SIAMO

Annatura è una linea di verdure fresche che puoi trovare nei banchi frigo delle più importanti catene dei supermercati.

Il prodotto si presenta confezionato in una pratica ed innovativa vaschetta che ne mantiene tutte le proprietà nutritive, senza l'aggiunta di alcun conservante o additivo.

In questo modo la verdura, esclusivamente bollita in acqua, riesce a conservarsi comodamente per 30 giorni nel tuo frigo.

Annatura seleziona materie prime unicamente fresche, stagionali e di origine italiana.

Annatura è una scelta.

La scelta di seguire uno stile di vita sano e preferire il vero sapore dei prodotti della terra.

Ti aspettiamo in tutti i supermercati: vieni a conoscere il vero volto della natura.

Fiorino

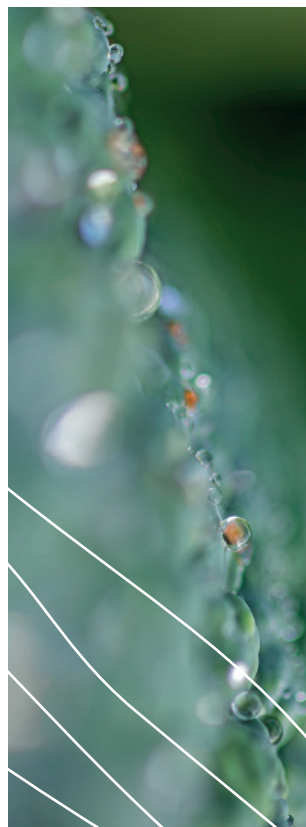


DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Sulla tua vaschetta troverai sempre la **regione di provenienza del prodotto**, in un rapporto di piena trasparenza con tutta la filiera **100% made in Italy**.

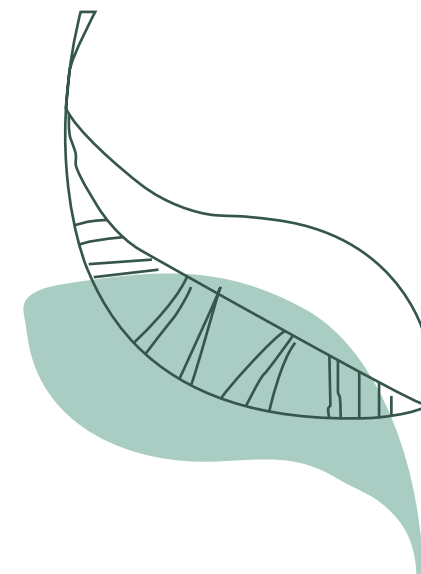
Le nostre verdure sono pronte per essere mangiate.
Con la semplice aggiunta di olio e sale possono diventare un **contorno semplice e naturale** o trasformarsi nell'ingrediente perfetto per le tue ricette più elaborate.





PRIMA FASE

- Ricerca e selezione dei fornitori, volta a garantire una materia prima eccellente, verificata in base a rigidi disciplinari di fornitura.
- A seguito dello stoccaggio nelle rispettive celle refrigerate a 0-4°, lavaggio della verdura seguendo una specifica procedura.
- Taglio della verdura per la maggior parte eseguito a mano.
- Cottura al vapore o per ebollizione.





SECONDA FASE

- Confezionamento in vaschetta.
 - Etichettatura della vaschetta e inscatolamento, con il successivo collocamento in magazzino del prodotto finito.
- Trasporto e consegna nel rigido rispetto della catena del freddo e
- garanzia dei più alti standard qualitativi igienico-sanitari e alimentari.
 - Conservazione delle verdure in frigo per 30 giorni ma, una volta aperte, da consumarsi entro 2-3 giorni.

DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

La filiera Annatura privilegia i frutti del territorio e, in un rapporto di piena trasparenza nei confronti del consumatore, su ogni vaschetta è segnalata la provenienza delle materie prime, sempre rigorosamente made in Italy al 100%.

La filiera è estremamente votata alla sostenibilità ambientale, con una logistica corta, rapida e sicura. Inoltre, Annatura è molto attenta agli sprechi alimentari, limitati grazie a una Shelf-Life di prodotto pari a 30 giorni, e a quelli energetici: i prodotti Annatura sono già lavati e cotti, per cui si riducono i costi dell'energia elettrica e i consumi idrici.



DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE



LOGISTICA

Rapida e sicura dal
punto di vista
igienico sanitario e
della sicurezza
alimentare.



FORNITORE

Unico e garante di
una materia prima
di altissima qualità.



STOCCAGGIO

Di facile gestione e
che necessita di
spazi ridotti.

DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE



RIDUZIONE SPRECHI ALIMENTARI

La Shelf-life di 30 giorni, combinata all'eventuale uso del formato bipack, permette di cucinare solo ciò che si intende realmente consumare e il resto si può comodamente conservare in frigo.

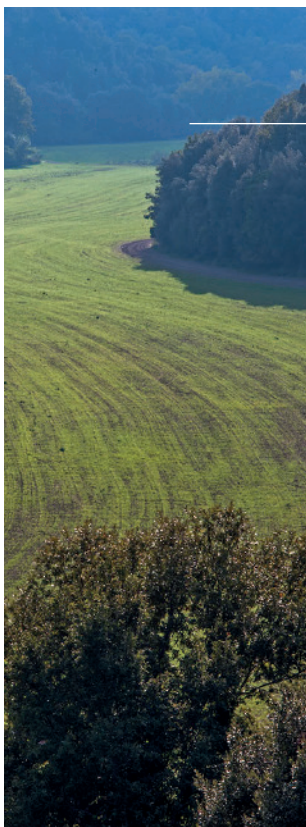


ELIMINAZIONE DEI COSTI DI LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E DIMINUZIONE DEI CONSUMI

Le verdure sono già lavate, tagliate e cotte; questo permette la riduzione del consumo dell'acqua, del gas e dell'energia elettrica e si producono meno scarti.

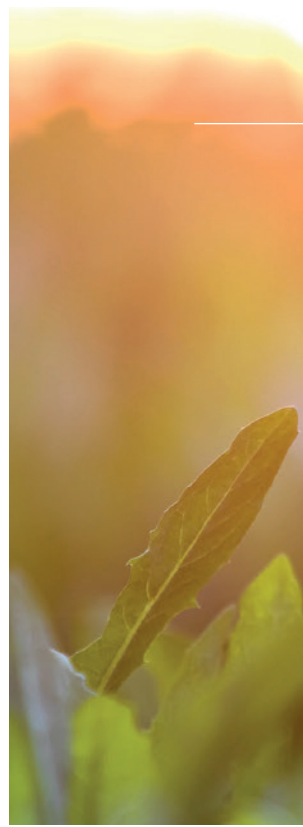
I TRE PUNTI DI FORZA

I prodotti Annatura hanno caratteristiche chiare:



ITALIANITÀ

Le nostre materie prime provengono esclusivamente dal territorio nazionale e la regione di provenienza è riportata sulla vaschetta.



STAGIONALITÀ

La nostra proposta quotidiana rispetta il ciclo delle stagioni.



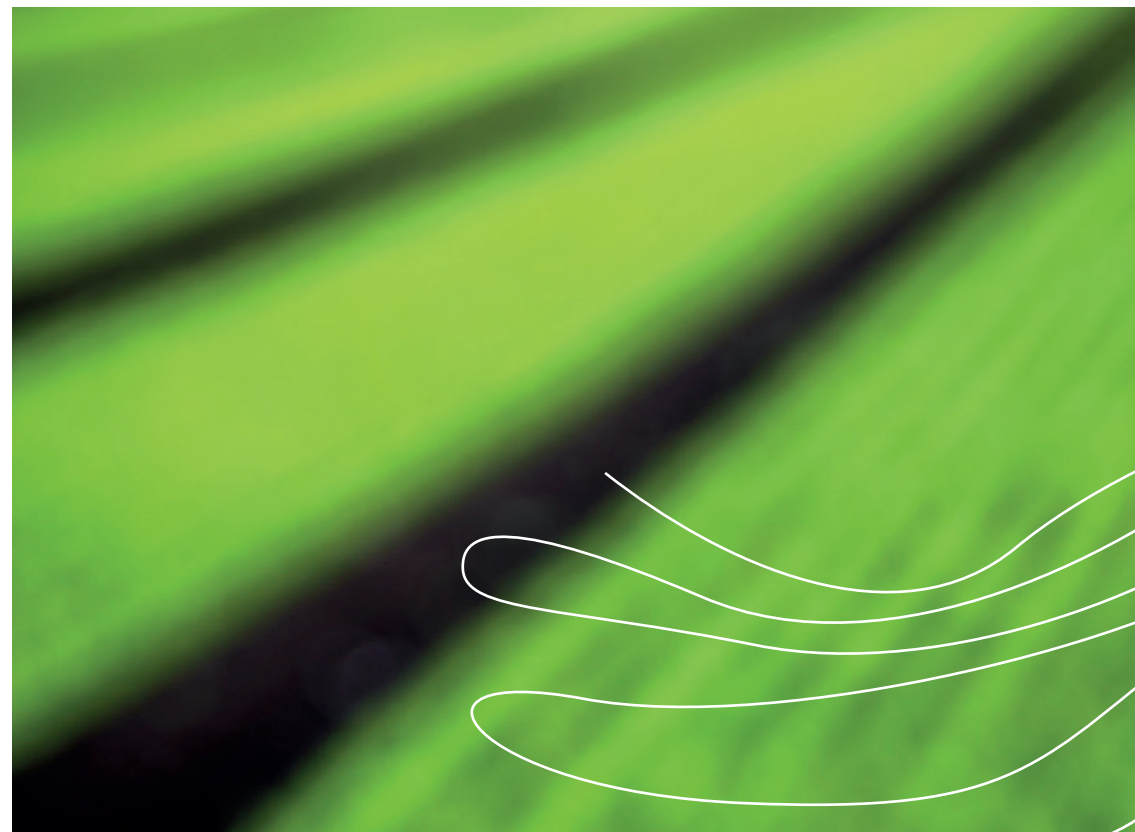
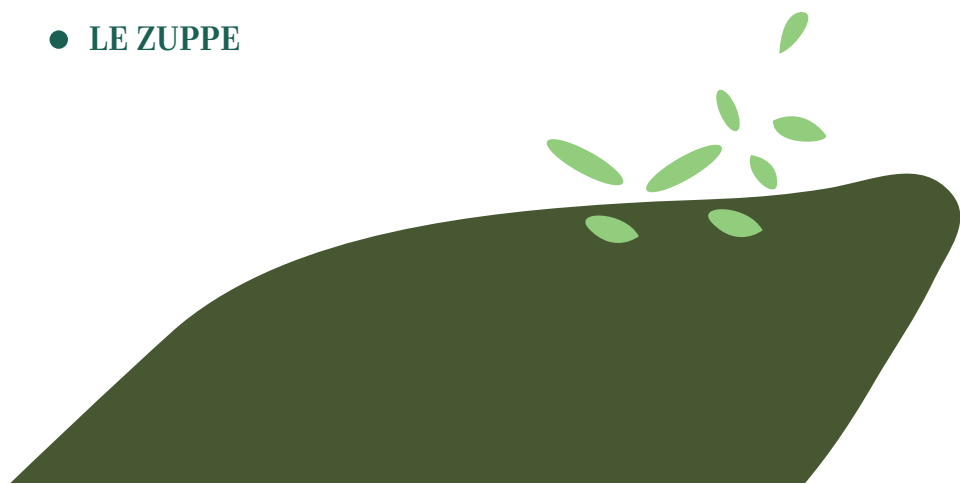
NATURALITÀ

I nostri prodotti sono privi di additivi o conservanti, semplicemente cotti in acqua e confezionati in una pratica ed innovativa vaschetta.

LE NOSTRE LINEE

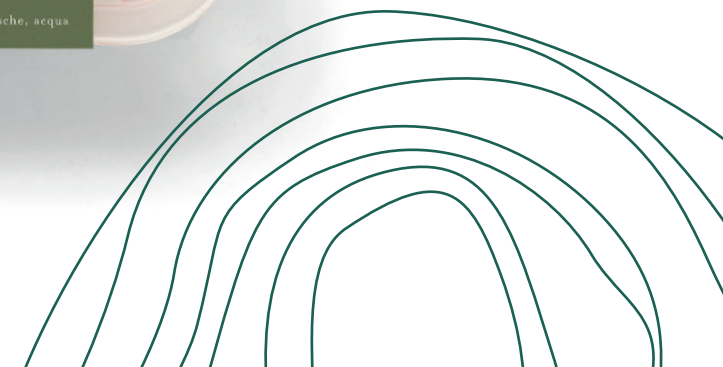
Il contorno naturale sempre pronto, fresco tutti i giorni.

- AL NATURALE
- ALLA GRIGLIA
- I GRANI
- I LEGUMI
- BIOLOGICO
- LE ZUPPE



AL NATURALE

19 scelte diverse tra tuberi, vari tipi di broccolo, cavolo e verdure a foglia, con acqua, senza aggiunta di aromi, additivi e conservanti.



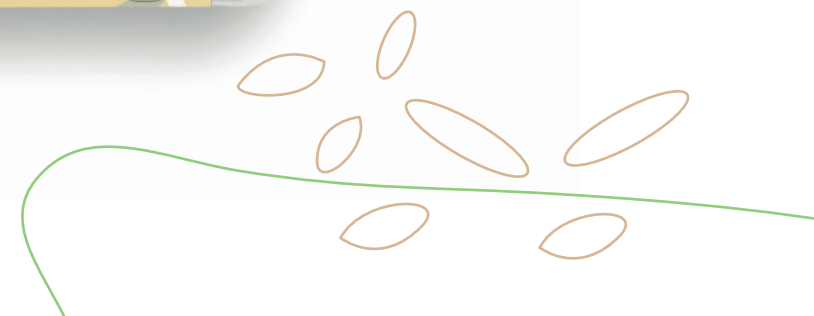
ALLA GRIGLIA

5 scelte, quali melanzane, peperoni, radicchio, zucca e zucchine. Nebulizzate con miscela di olio di semi di girasole e aceto bianco.



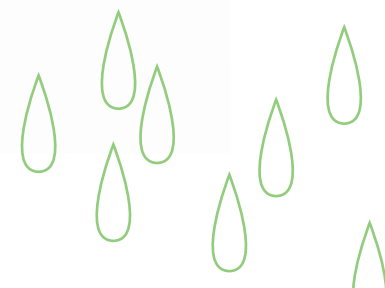
I GRANI

Farro e orzo perlato, con acqua, senza aggiunta di aromi, additivi e conservanti.



I LEGUMI

Ceci, fagioli borlotti e cannellini, lenticchie, secchi con acqua, senza aggiunta di aromi, additivi e conservanti.



BIOLOGICA

Il scelte diverse tra verdure a foglia, cavoli e legumi,
provenienti esclusivamente da coltivazioni biologiche.
Con acqua, senza aggiunta di aromi, additivi e
conservanti.



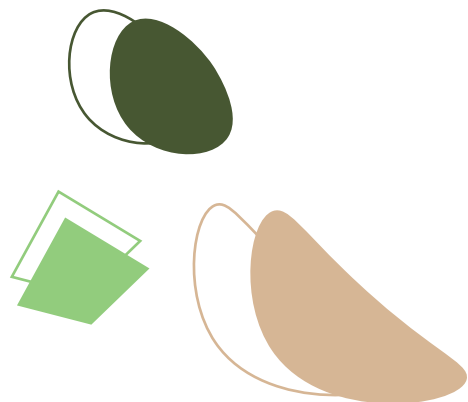
NOVITÀ 2023: LE ZUPPE

Tutto il sapore della Natura in un piatto caldo e salutare.
Le Zuppe Annatura, facili da preparare e altamente personalizzabili, sono frutto della sapiente selezione di verdure e legumi. La bontà non è mai stata così pratica!



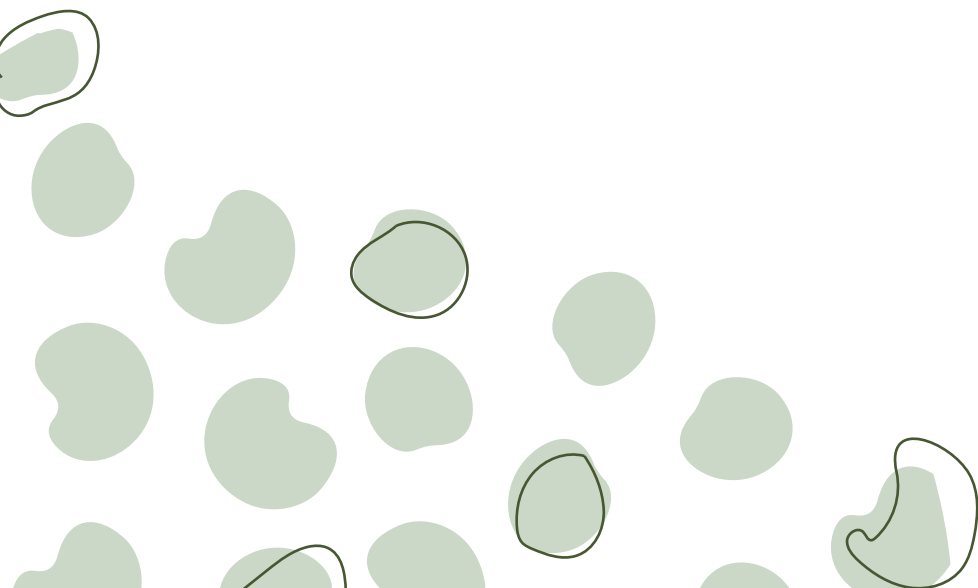
LA CONTADINA

La Contadina è la nostra zuppa preparata con i migliori prodotti Annatura, accuratamente selezionati per un eccezionale mix di verdure, cereali e legumi, tutti al naturale. Nel pieno rispetto dello stile e della qualità Annatura, la Contadina è perfetta per chi vuole gustare un piatto saporito e nutriente.



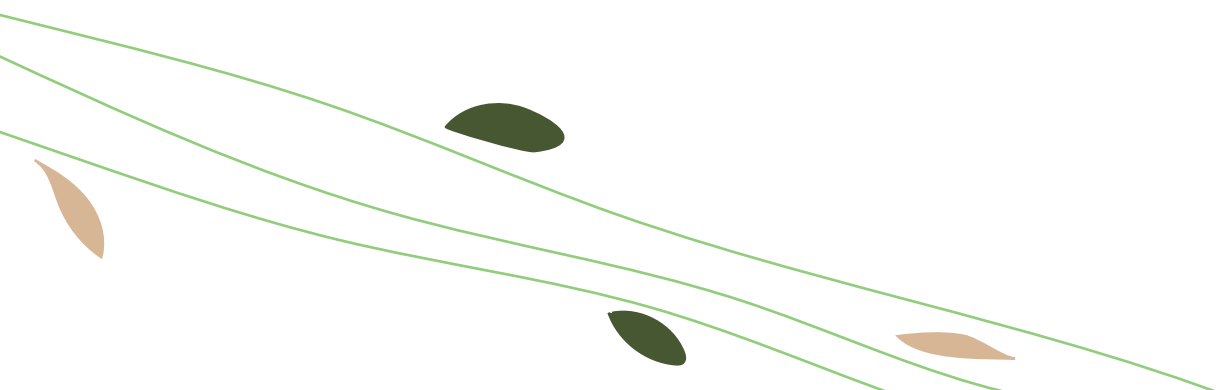
LEGUMI E CEREALI

Legumi e cereali è la zuppa Annatura ideale per chi cerca un piatto bilanciato e saporito. Preparata con ingredienti al naturale, come tutte le zuppe Annatura è di facile preparazione — basta aggiungere acqua o brodo — e altamente personalizzabile.



L'ORTOLANA

L'Ortolana è la nostra zuppa preparata con solo verdure selezionate. Pratica e di facile preparazione, si esalta se cucinata con semplicità: in una pentola aggiungi il preparato a un soffritto, poi l'acqua o il brodo e fai bollire. Il condimento? Bastano pepe e olio a crudo. Ma, come per tutte le zuppe Annatura, con l'Ortolana puoi liberare la fantasia.



QUELLO GIUSTO PER OGNI ESIGENZA



VASCHETTA SINGOLA

300g

Ottima per chi consuma verdura quotidianamente; adatta ad una coppia, ma anche ad una famiglia o un lavoratore che torni tardi la sera e non abbia voglia di cucinare.



VASCHETTA BIPACK

150g + 150g

In un'ottica di lotta allo spreco, permette di consumare solo ciò che si intende mangiare giornalmente e la verdura che resta si può comodamente conservare e mangiare in un secondo momento.



CONFEZIONE MULTIPORZIONE

2,500g e 1,250g

È ottima per chi allestisce catering, si occupa di cash and carry o lavori nelle industrie alimentari e nella ristorazione. Due misure disponibili.

ANNATURA, QUALITÀ CERTIFICATA

I nostri prodotti possiedono le certificazioni più importanti:



ICEA

Istituto di certificazione etica ed ambientale, il cui marchio è sinonimo di garanzia, controllo e qualità per le produzioni biologiche in svariati settori.



SGS

Fornisce servizi indipendenti di ispezione, verifica e analisi e certificazione di prodotti, servizi e sistemi. Garantisce sicurezza, qualità ed efficienza.



IFS

Sono standard uniformi di prodotto, servizi ed alimentari. Questa certificazione garantisce che le aziende certificate ifs producano un prodotto o un servizio conforme alle specifiche del cliente, in un continuo impegno per migliorare il processo.

I NOSTRI CONTATTI

Informazioni utili per saperne di più:

LO STABILIMENTO:

Via Edoardo Amaldi, 12
00015 - Monterotondo (Roma)

Tel. 06.900.997.317
Fax 06.906.207.30

SEDE LEGALE - GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L. :

Via Girolamo Benzoni, 45
00154 - Roma

Tel. 06.900.997.01
Fax 06.689.754.64

UFFICIO COMMERCIALE:

commerciale@annatura.com

UFFICIO COMUNICAZIONE:

comunicazione@annatura.com

ACCOUNT MANAGER:

lroggi@annatura.com

UFFICIO QUALITÀ:

qualita@annatura.com

UFFICIO PRODUZIONE:

produzione@annatura.com

www.annatura.it





ANNA
TURA

IL VOLTO NATURALE
DELLA QUALITÀ.

WWW.ANNATURA.IT