

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO:	20105
ORIGEN:	España
FAMILIA:	Brassicaceae
VARIEDAD:	col kale
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	La col rizada es una col de color verde con hojas rizadas propia del norte de Alemania. ³ Se cultiva mayoritariamente en el norte de Europa y en la costa noroeste de Norteamérica. Su cultivo es sencillo y requiere un clima frío, la densidad de cultivo alcanza a 5-7 plantas por metro cuadrado y tiene una textura apropiada para el consumo si se corta a las 14 o 20 semanas de su cultivo (96-140 días). Se suele recolectar cuando hace bastante frío, que suele ser en los meses de diciembre o enero (su consumo está relacionado en estos países con la Navidad). En la comarca de Oldenburg (Alemania), por ejemplo, es costumbre recolectarla los días en los que ha caído una helada o ha nevado.



2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	GROUP FRUCTUS WEB
CIF:	B65260275
DIRECCIÓN:	AVDA. SEGLE XXI, 52 08840 VILADECANS Barcelona España
Nº TELÉFONO:	936377223
E-MAIL:	inspira@soulblim.com
Nº REGISTRO SANITARIO:	40.30936/B

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PESO NETO UNIDAD:	250 g
PESO NETO ESCURRIDO:	--

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	ORIGEN
FASE GENERAL	
Col kale	España

5. MODO DE EMPLEO

El uso es principalmente gastronómico y está relacionado con una cultura gastronómica muy especial.


En la cocina alemana, por ejemplo, es muy popular en ciudades de la comarca de Oldenburg y se denomina Grünkohlessen. Con la llegada de las primeras heladas sobre los campos (diciembre), comienza la época de la col crespa. Es costumbre en esta zona jugar en la calle o en campo completamente nevado a juegos tradicionales (Boßeln que es un juego con boliches (bolos) y el Klootschießen es el lanzamiento de una escoba) y beber aguardiente de trigo hasta que el apetito obliga a ir a una cantina a comer "col rizada con Pinkel", la Pinkelwurst es una salchicha ahumada. Suele ser habitual elegir un Rey de la col rizada entre los comensales que mayor cantidad han ingerido. Es habitual encontrarla por estas fechas en los mercados siempre rodeada de hielo picado o nieve.

En los Países Bajos se come en un plato considerado plato nacional de invierno denominado stamppot boerenkool que es una mezcla de col rizada y patatas servida con una salchicha denominada Gelderse rookworst igualmente ahumada.







6. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 8 días a partir de fecha envasado

7. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T	TRAZAS DE ALÉRGENO
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN  <input type="checkbox"/>		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS  <input type="checkbox"/>
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO  <input type="checkbox"/>		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO  <input type="checkbox"/>
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  <input type="checkbox"/>		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  <input type="checkbox"/>
	LECHE Y SUS DERIVADOS  <input type="checkbox"/>		FRUTOS DE CÁSCARA  <input type="checkbox"/>

7. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T	TRAZAS DE ALÉRGENO	
	APIO Y DERIVADOS 	<input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS 	<input type="checkbox"/>
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO 	<input type="checkbox"/>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2 	<input type="checkbox"/>
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS 	<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS 	<input type="checkbox"/>

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 GR	POR UNIDAD (250 G)
VALOR ENERGETICO	205,15 kJ / 49 kcal	512,88 kJ / 122,5 kcal
GRASAS	0,9 g	2,25 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	0,1 g	0,25 g
- DE LAS CUALES MONOINSATURADAS	0,1 g	0,25 g
HIDRATOS DE CARBONO	9 g	22,5 g
PROTEINAS	4,3 g	10,75 g
MINERALES	POR 100 GR	POR UNIDAD (250 G)
POTASIO	491 mg	1227,5 mg
SODIO	38 mg	95 mg
HIERRO	1,5 mg	3,75 mg
MAGNESIO	47 mg	117,5 mg