



A.G.R. s.r.l.

S.S. 74 Maremmana
01025 Grotte di Castro (VT)

+ 39 0763 79 6290

commercialeagr@libero.it



Sede Legale:

Via Dante Alighieri n.6
05013 Castel Giorgio (TR)

Sede operativa:

S.S. 74 Maremmana- Loc. Caracalla s.n.c.
01025 Grotte di Castro (VT)

SCHEDA TECNICA PATATE LADY VIOLA VITELOTTE

Prodotto: **patate da consumo**

Varietà: **patata andina 'Lady Vitelotte'**

Caratteristiche merceologiche:

- Colore buccia: **viola scuro tendente al nero**
- Colore polpa (cruda): **viola intenso con screziature di bianco** Colore polpa (cotta): **viola**
- Struttura: **allungata, irregolare**

Caratteristiche organolettiche:

- *Odore: caratteristico*
- *Gusto: delicato*

Valori nutrizionali (in 100 g.):

- *Valore energetico 86 Kcal / 363 Kj*
- *Proteine 3,10 % (N x 6,25) / 100 g*
- ***Grassi totali 0,10% / 100 g***
*di cui **saturi N.D. (nulli)***
- *Carboidrati 15,80 % (p.d. a 100)/ 100 g*
- *Zuccheri 0,10% / 100 g*
- *Fibre 4,80% / 100 g*
- ***Antociani 303 mg./Kg.***
- *Cloruro di Sodio (NaCl) 0,20% / 100g.*

*I valori sopra esposti sono valori medi suscettibili di variazione da zona a zona e da terreno a terreno senza preavviso. **Modalità di conservazione:** in luogo asciutto e fresco, ben areato, lontano fonti di calore e da possibili contaminazioni incrociate. **Temperatura di conservazione:** max 6/8 °C*

Trattamenti anti germoglianti: assenti / olio di menta

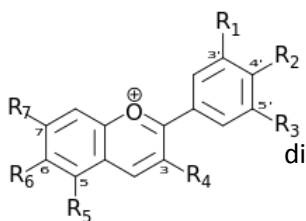
T.M.C. : **4/6 mesi** (prodotto frigo conservato)

Provenienza: **Italia**

Aliquota IVA di riferimento: **4%**

Le nostre patate Vitellotte e Delizia blu sono cultivar antichi di origine sudamericana che hanno trovato nella cornice delle antiche terre della Toscana, un nuovo habitat dove crescere incontaminate e floride.

La caratteristica di queste patate è una polpa blu-violacea, dovuta alla presenza particolari molecole prodotte dalla parte epigea della pianta: gli antociani.



Queste molecole servono a proteggere la pianta dallo stress causato da particolari condizioni climatiche. Pensate che in sudamerica riescono a svilupparsi a temperature prossime allo 0 °C e su declivi di oltre 3000 m s.l.m.!

Le stesse molecole che aiutano la pianta a sopravvivere in condizioni di rigidità climatica, possono aiutare a contrastare lo stress ossidativo (i radicali liberi) prodotti dal metabolismo cellulare, nell'uomo.

I radicali liberi sono co-responsabili dell'invecchiamento cellulare, di processi coinvolti nell'aterosclerosi, quindi nelle malattie cardiovascolari, dell'infiammazione e anche della generazione di danni sul DNA, quindi di tumori.



E' stato dimostrato che gli antociani contrastano la formazione e la reazione a catena dovuta ai radicali liberi e pertanto sarebbe necessario assumerli in giusta quantità durante la giornata!!

Le nostre patate contengono fino a 400 mg di antociani per 100 gr di polpa e pertanto sono un alimento essenziale per fornire alla dieta quotidiana la giusta quota di antiossidanti necessari per affrontare la vita di tutti i giorni.

Vi consigliamo di non bollire a lungo le patate per non alterare le loro caratteristiche nutrizionali e se potete, di recuperare ed assumere l'acqua di cottura, perchè molti degli antociani saranno migrati nell'acqua.

Sono preferite le cotture a bassa temperatura ma abbiamo dimostrato che anche fritte, oltre a essere irresistibili per colore e sapore, conservano in parte le loro caratteristiche nutrizionali.

Buon appetito.

Perle della Tuscia
Università degli studi di tor Vergata
Dott. Alessandro Grosso
Riccatore



Bibliografia:

Shindo M et al. *Effects of Dietary Administration of Plant-Derived AnthocyaninRich Colors to Spontaneously Hypertensive Rats* J Nutr Sci Vitaminol, 53, 90–93, 2007

Chen et al, J., *Anthocyanin-rich purple wheat prolongs the life span of Caenorhabditis elegans probably by activating the DAF-16/DOXO Transcription Factor*. Agric. Food Chem., 2013, 61 (12), pp 3047-3052 DOI: 10.1021/jf3054643

Prasad et al, *Targeting inflammatory pathways by flavonoids for prevention and treatment of cancer*. Planta Med. 2010 Aug;76(11):1044-63. doi: 10.1055/s-0030-1250111.