



MANGOLD



INHALTSSTOFFE:

Mangold ist besonders reich an Provitamin A oder Beta-Carotin: Dieses Vitamin ist für die Haut, das Gewebe und für die Sehkraft besonders wichtig. Er versorgt den Körper mit einer guten Portion Magnesium und Eisen, zwei sehr nützlichen Mineralstoffen, die bei Frauen, Kindern und Jugendlichen oft unzureichend vorhanden sind.

MERKMALE:

Der Mangold, mit wissenschaftlichem Namen *Bieta vulgaris* Cykla-Chenopodiaceae, ist eine Kulturform der Rübe, im Mittelmeerraum beheimatet und gehört wie der Spinat zur Familie der Gänsefußgewächse.

KURIOSITÄTEN:

Der Mangold wird in einigen griechischen Schriften von 420 v. Chr. unter dem Namen Beta erwähnt. In Europa war der Anbau bereits im 15. Jahrhundert vor allem in Klöstern verbreitet. Anfangs wurde er wegen seiner Blätter angebaut, später wurde auch die Mangoldwurzel verwendet (vor allem bei der roten Variante).

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

das Produkt in der Pfanne mit Pancetta, Öl, Knoblauch und Salz zu sautieren, um den Geschmack hervorzuheben.

Guten Appetit!



MANGOLD NATUR
300 g



8 054934 420313

Hergestellt von: ANNATURA srl

Produktionsstätte Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rom



Kalorien und Nährwerte / Mangold

Nährwerte je 100 g Mangold

ENERGIE (Kalorien)	18 kcal / 74 kJ
Essbarer Teil	100
Wasser	92,2
Protein	1,5
Fett	0,1
Gesättigte Fettsäuren	0,02
Kohlenhydrate	2,1

Zucker	2,1
Ballaststoffe insgesamt	1,4
Salz (mg)	8
Kalzium (mg)	64
Eisen (mg)	0,8
Vitamin A (µg)	237
Vitamin C (mg)	5

Die Ausarbeitung erfolgte anhand von Daten über die Nährstoffzusammensetzung von Lebensmitteln aus:

CREA
Forschungszentrum für Lebensmittel
und Ernährung
Website:
<https://www.crea.gov.it/alimenti-e-nutrizione>
Website:
<https://www.alimentinutrizione.it>

ZUTATEN	Mangold unter MAP: frischer Mangold ohne Zugabe von Aromen, Zusatz- und Konservierungsstoffen.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: grün. Geruch: charakteristisch. Konsistenz: feste Textur, vergleichbar mit Frischprodukt. Schmackhaftigkeit: vergleichbar mit Frischprodukt.
HALTBARKEIT	Mangold unter MAP: Produkt ist bis zu 30 Tage genießbar.
PRODUKTIONSPROZESS	Spezialität aus der 5. Gruppe. Mangold, der aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt wird. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren bleiben die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Der Mangold wird in Umgebungen mit Hygienemanagement gemäß den Vorgaben des im Produktionsbetrieb geltenden HACCP-Eigenkontrollplans verarbeitet. In der Produktion gelten die Ifs Food-Standards.
LAGERUNG	Das Produkt sollte bei einer Temperatur zwischen 0/+4 °C gelagert werden. Nach dem Öffnen der Verpackung muss das Produkt vollständig verbraucht werden. Die Kühltette sollte eingehalten werden.
VERZEHREMPFEHLUNG	5 Minuten in der Pfanne sautieren oder 3 Minuten in der Mikrowelle bei 950 Watt erhitzen und während des Erhitzens umrühren.
HERKUNFT DER ROHSTOFFE	Italien.
PFLANZLICHE FREMDBESTANDTEILE	≤ 2 %
ALLERGENE	Das Produkt enthält keine Allergene und entspricht der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i.d.g.F. Eventuelle Kreuzkontaminationen sind auf dem Etikett angegeben.
VERPACKUNG	Für das Produkt Natur: TRANSPARENTES POLYPROPYLEN-COPOLYMER UND ANTIFOG-FOLIE. Für das Produkt unter MAP: SCHALEN AUS TRANSPARENTEM PP-EVOH-PP MIT BARRIEREBESCHICHTUNG UND ANTIFOG-FOLIE. Erklärung über die Eignung für den Lebensmittelkontakt: Ital. Ministerialerlass D.M. 21.3.1973 in der geltenden Fassung; ital. GvD 152/2006 - Art. 226 Absatz 4; ital. GvD Nr. 29 vom 10. Februar 2017; Verordnung (EG) 1935/2004 i.d.g.F.; Richtlinie 2007/19/EG i.d.g.F.; Verordnung (EG) 10/2011 i.d.g.F.; Verordnung (EG) 2015/174 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) 10/2011.
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Listeria monocytogenes Nicht nachweisbar KBE/25 g. Gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 i.d.g.F.