



ANNA
TURA

KAROTTEN

INHALTSSTOFFE:

Karotten sind reich an Beta-Carotin und Provitamin A, das vom Körper in Vitamin A umgewandelt wird und für eine gesunde Haut und Sehkraft unerlässlich ist.

Beim Kochen bleibt das Provitamin A fast unverändert erhalten. Bereits mit einer sehr kleinen Portion Karotten lässt sich der tägliche Provitamin-A-Bedarf eines Erwachsenen decken.

MERKMALE:

In Europa ist Italien vielleicht das einzige Land, das 12 Monate im Jahr Karotten produzieren kann. Einigen Autoren zufolge stammt die Karotte aus dem Mittelmeerraum und geht aus der Kreuzung spontan auftretender Doldenblütler der Gattung *Daucus* hervor:

Daucus carota L. var. *typicus* und *Daucus carota* var. *maximus*.

KURIOSITÄTEN:

In der Antike wurde die Karotte nur als Tierfutter und nicht für kulinarische Zwecke verwendet. Da ihr wohltuende Auswirkungen auf die Mundgesundheit zugeschrieben wurden und sie für einen frischen Atem sorgte, eroberte sie sich später vor allem in der arabischen Küche ihren festen Platz.

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

*Das in praktischen Verpackungen angebotene, einfach nur gegarte Produkt können Sie sofort nach dem Öffnen der Schale verfeinert mit nativem Olivenöl extra und Salz genießen. Die Zugabe von Balsamico-Essig unterstreicht den Geschmack.
Guten Appetit!!!*



KAROTTEN NATUR
300 g



8 054934 420139

Hergestellt von: ANNATURA srl

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



Kalorien und Nährwerte / Karotten

Nährwerte je 100 g Karotten

ENERGIE (Kalorien)	47 kcal / 196 kJ
Essbarer Teil	100
Wasser	88,5
Protein	1,3
Fett	0,2
Gesättigte Fettsäuren	0,03
Kohlenhydrate	8,7

Zucker	8,7
Ballaststoffe insgesamt	3,6
Salz (mg)	71
Kalzium (mg)	42
Eisen (mg)	0,5
Vitamin A (µg)	1033
Vitamin C (mg)	3

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	Karotten unter MAP: frische Karotten ohne Zugabe von Aromen, Zusatz- und Konservierungsstoffen.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: kräftiges Orange. Geruch: charakteristisch. Konsistenz: feste Textur, vergleichbar mit Frischprodukt. Schmackhaftigkeit: vergleichbar mit Frischprodukt.
HALTBARKEIT	Karotten unter MAP: Produkt ist bis zu 30 Tage genießbar
PRODUKTIONSPROZESS	Spezialität aus der 5. Gruppe. Karotten, die aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt werden. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren bleiben die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Die Karotten werden in Umgebungen mit Hygienemanagement gemäß den Vorgaben des für den Produktionsbetrieb geltenden HACCP-Eigenkontrollplans verarbeitet.
LAGERUNG	Das Produkt sollte bei einer Temperatur zwischen 0/+4 °C gelagert werden. Nach dem Öffnen innerhalb von zwei Tagen verzehren. Die Kühlkette sollte eingehalten werden.
VERZEHREMPFEHLUNG	So wie es ist: Produkt nach Öffnen der Schale nach Belieben würzen. In der Pfanne: Den Inhalt in eine Pfanne geben und bei schwacher Hitze 2-4 Minuten erhitzen, vor dem Verzehr nach Belieben verfeinern. Mikrowelle: Die Schale direkt in die Mikrowelle stellen, die Folie entfernen und bei mittlerer Leistung (750 W) 2 Minuten lang erhitzen.
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.