



Z I C H O R I E

INHALTSSTOFFE:

Zichorie enthält zahlreiche Inhaltsstoffe: Inulin, Bitterstoffe, Schleimstoffe, Harze, ätherische Öle und Pektine. Darüber hinaus enthält sie Arsen, Levulin, Zucker; Terpene, Essig- und Stearinsäure, Mineralsalze wie Natrium, Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Kupfer, Phosphor; Chloride, Vitamine B, C, P, K; Aminosäuren, Lipide und Proteine

MERKMALE:

Die Zichorie ist eine einjährige, zweijährige oder mehrjährige krautige Pflanze, die in Europa, Asien, Nordafrika sowie Nord- und Südamerika verbreitet ist.

KURIOSITÄTEN:

Die Zichorie wird erstmals vor 4000 Jahren im Papyrus Ebers erwähnt. Im Jahr 1300 gab ihr der deutsche Botaniker Konrad von Megenberg den Namen „sponsa solis“ oder „Sonnenwirbel“, da sich ihre Blüten mit der Sonne öffneten und schlossen.

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

*das Produkt in der Pfanne zu sautieren
mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch
und Chili sautieren.
Guten Appetit!!!*



Hergestellt von: ANNATURA srl

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



Kalorien und Nährwerte / Zichorie

Nährwerte je 100 g Zichorie

ENERGIE (Kalorien)	17 kcal / 72 kJ
Essbarer Teil	100
Wasser	93,3
Protein	1,4
Fett	0,2
Gesättigte Fettsäuren	0
Kohlenhydrate	0,7

Zucker	0,7
Ballaststoffe insgesamt	3,6
Salz (mg)	1
Kalzium (mg)	70
Eisen (mg)	0,5
Vitamin A (µg)	197
Vitamin C (mg)	11

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	Zichorie unter MAP: frische Zichorie ohne Zugabe von Aromen und Konservierungstoffen.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: grün. Geruch: charakteristisch. Konsistenz: feste Textur, vergleichbar mit Frischprodukt. Schmackhaftigkeit: vergleichbar mit Frischprodukt.
HALTBARKEIT	Zichorie unter MAP: Produkt ist bis zu 30 Tage genießbar.
PRODUKTIONSPROZESS	Spezialität aus der 5. Gruppe. Zichorie, die aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt wird. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren bleiben die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Die Zichorie 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 Kühlkette 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.