



ANNA
TURA



ZICHORIE

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 in praktischen Verpackungen angebotene, einfach nur gegarte Produkt können Sie sofort nach dem Öffnen der Schale verfeinert mit nativem Olivenöl extra, Salz und Zitronensaft genießen oder in der Pfanne mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch und Chili sautieren.

Guten Appetit!!!



ZICHORIE NATUR
300 g



8 054934 420320



Hergestellt von: GESTIONE SERVIZI INTEGRATI 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 Natur: frische Zichorie ohne Zugabe von Aromen, Zusatz- und Konservierungsstoffen oder Schutzgasen. Zichorie unter MAP: frische Zichorie ohne Zugabe von Aromen und Konservierungsstoffen. Zichorie unter MAP, sautiert: frische Zichorie mit Knoblauch, nativem Olivenöl extra und Chili.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: grün. Geruch: charakteristisch. Konsistenz: feste Textur, vergleichbar mit Frischprodukt. Schmackhaftigkeit: vergleichbar mit Frischprodukt.
HALTBARKEIT	Zichorie Natur: Produkt ist bis zu 12 Tage genießbar. Zichorie unter MAP: Produkt ist bis zu 30 Tage genießbar. Zichorie unter MAP, sautiert: Produkt ist bis zu 30 Tage genießbar. (Verfallsdatum ist auf Verpackung angegeben)
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 innerhalb von 24/48 Stunden verzehrt werden. 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 und/oder ein anderes Land der Europäischen Gemeinschaft.
PFLANZLICHE FREMDBESTANDTEILE	≤ 2 %
ALLERGENE	Das Produkt enthält keine Allergene und entspricht der Allergenkennzeichnungsrichtlinie 2003/89/EG vom 10.11.2003 und nachfolgenden Änderungen, sowie der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und Folgeänderungen. Eventuelle Kreuzkontaminationen sind auf dem Etikett angegeben.
VERPACKUNG	Für das Produkt Natur: TRANSPARENTES POLYPROPYLEN-COPOLYMER UND ANTIFOG-FOLIE. Für das Produkt unter MAP: SCHALE AUS PP-EVOH-PP TRANSPARENT MIT BARRIEREAUSRÜSTUNG UND ANTIFOG-FOLIE. Erklärung über die Eignung für den Lebensmittelkontakt (it. Ministerialerlass D.M. 21.3.1973 und nachfolgende Änderungen) ital. GvD 152/2006 - Art. 226 Absatz 4; Verordnung (EG) Nr. 1935/2004; Richtl. 2002/72/EG und nachfolgende Änderungen; Richtl. 1994/62/EG. Verordnung (EU) 2015/174 der Kommission vom 5.02.2015 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Nicht nachweisbar KBE/25g. Gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 und Folgeänderungen.