



ANNA
TURA

alla
Griglia



AUBERGINEN

INHALTSSTOFFE:

Die Aubergine ist ein Lebensmittel mit eher geringem Nährwert, sie ist kalorien- und fettarm, hat einen geringen Protein- und Kohlenhydratgehalt und hilft, den Cholesterinspiegel zu senken: Sie enthält viel Wasser, Kalium, Vitamin A und C, Phosphor, Kalzium, Tannin und wenig Zucker.

MERKMALE:

Die Aubergine (*Solanum melongena*) ist ein typisches Sommergemüse aus der Familie der Nachtschattengewächse. Die aufrecht wachsende Pflanze erreicht eine Wuchshöhe von etwa 80 cm, sie hat einzeln stehende Blüten und die violetten Früchte sind runde, längliche oder eiförmige essbare Beeren. Größe, Form und Farbe sind je nach Sorte verschieden.

KURIOSITÄTEN:

Die Aubergine ist eine ursprünglich im tropischen Indien und in China beheimatete Pflanze, die ab 1440 von den Arabern in die westliche Welt und später von Karmeliten nach Europa gebracht wurde. Im Jahr 1550 wurde sie im Traktat über den Anbau von Obst- und Gemüsegärten des italienischen Agrarwissenschaftlers Soderini erwähnt. Lange Zeit war dieses Gemüse unbeliebt (man glaubte sogar, es würde Wahnsinn verursachen). Heutzutage werden in Italien, insbesondere in Sizilien (30 % der nationalen Produktion), etwa drei Millionen Doppelzentner Auberginen produziert. Zu den verbreitetsten Sorten gehören die weiße Aubergine New Yorker Riese, die früh reifende Sorte Barbentane und die violette lange Aubergine aus Neapel.

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

*Das in praktischen Verpackungen angebotene, einfach nur gegrillte und mit Sonnenblumenöl verfeinerte Produkt können Sie sofort nach dem Öffnen der Schale genießen. Servieren Sie das gegrillte Gemüse aromatisiert mit Basilikumblättchen als Vorspeise, Hauptgericht oder Beilage. Als Vorspeise schlagen wir Auberginen-Röllchen gefüllt mit Ricotta oder Stracchino vor, ein einfaches und blitzschnelles Rezept, als zweiten Gang „tondini di melanzana e platessa“ (Auberginenscheiben geschichtet mit Schollenfilet).
Guten Appetit!!!*



AUBERGINEN
200 g



Hergestellt von: GESTIONE SERVIZI INTEGRATI srl
Produktionsstätte Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rom



Kalorien und Nährwerte / gegrillte Auberginen

Nährwerte je 100 g Auberginen (frisch)	
ENERGIE (Kalorien)	18 kcal 74 kJoule
Essbarer Teil	92%
Wasser	92,7 g
Protein	2,6 g
Fett	0,4 g
Eiweiß	1,1 g
Ballaststoffe	2,6 g

Nährwerte je 100 g Auberginen (gegrillt)	
ENERGIE (Kalorien)	63 kcal 263 kJoule
Essbarer Teil	100%
Wasser	86,4 g
Protein	2,6 g
Fett	5,4 g
Eiweiß	1,1 g
Ballaststoffe	3,5 g

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

- Tabellen über die chemische Zusammensetzung und den Brennwert der Lebensmittel Istituto Nazionale della Nutrizione (Nationales Institut für Ernährung und Lebensmittel) - Rom;
- Tabellen über die Zusammensetzung der Lebensmittel - Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie in Garching - München.

ZUTATEN	Gegrillte Auberginen, mit einer Mischung aus Sonnenblumenöl und weißem Essig besprüht.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: violett Geruch: charakteristisch Konsistenz: feste Textur Schmackhaftigkeit: Das Produkt hat einen angenehmen Geschmack und aromatischen Duft
HALTBARKEIT	Produkt ist bis zu 30 Tage genießbar (Verfallsdatum ist auf Verpackung angegeben)
PRODUKTIONSPROZESS	Spezialität aus der 5. Gruppe. Auberginen, die aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt werden. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Die Auberginen werden in Umgebungen mit Hygienemanagement gemäß den Vorgaben des für den 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 der Inhalt vollständig verbraucht werden. Die Kühlkette sollte eingehalten werden.
VERZEHREMPFEHLUNG	Das einfach nur gegrillte und gewürzte Produkt können Sie nach dem Öffnen der Schale direkt genießen oder für die Zubereitung traditioneller Rezepte verwenden.
HERKUNFT DER ROHSTOFFE	Italien und/oder ein anderes Land der Europäischen Gemeinschaft.
PFLANZLICHE FREMDBESTANDTEILE	≤ 1 %
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	SCHALEN 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	Listeria monocytogenes Nicht vorhanden KBE/25g gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 und Folgeänderungen.