



*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 Sommernahrungsmittel 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 Barbantane und die violette lange Aubergine aus Neapel.

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

*das Produkt für ein einfaches,
schnelles und leckeres Rezept zu verwenden:
Orecchiette, Auberginen, Kirschtomaten
und Basilikum-Pesto.
Guten Appetit!!!*



AUBERGINEN
200 g



8 05493 44201 46

Hergestellt von: ANNATURA srl

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



Kalorien und Nährwerte / gegrillte Auberginen

Nährwerte je 100 g Auberginen (gegrillt)	
ENERGIE (Kalorien)	57 kcal 237 kJoule
Essbarer Teil	100%
Wasser	86,4 g
Protein	6,4 g
Fett	1,8 g
Eiweiß	2,1 g
Ballaststoffe	3,2 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	Auberginen 99%, sonnenblumenöl, weißem Essig.
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	2-3 Minuten auf einer grillplatte oder in der pfanne auf beiden seiten erhitzten oder 3 minuten bei 950 watt in die mikrowelle stellen.
HERKUNFT DER ROHSTOFFE	Italien.
PFLANZLICHE FREMDBESTANDTEILE	≤ 1 %
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. Kann senf enthalten.
VERPACKUNG	Für das Produkt Natur: TRANSPARENTES POLYPROPYLEN-COPOLYMER UND ANTIFOGLIE. Für das Produkt unter MAP: SCHALEN AUS TRANSPARENTEM PP-EVOH-PP MIT BARRIEREBESCHICHTUNG UND ANTIFOGLIE. 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.