



*alla
Griglia*

AUBERGINES



INGRÉDIENTS ACTIFS :

L'aubergine est un aliment à la valeur nutritive plutôt faible : pauvre en calories, graisses, protéines et glucides, elle aide à baisser le niveau de cholestérol dans le sang. Elle est riche en eau, potassium, vitamines A et C, phosphore, calcium, tannin, tandis qu'elle est pauvre en sucres.

CARACTÉRISTIQUES :

L'aubergine (*Solanum melongena*) est un légume typiquement estival, appartenant à la famille des *Solanaceae*. Elle a une tige érigée, qui peut arriver à environ 80 cm de hauteur, des fleurs solitaires et des fruits qui consistent en des baies violacées de forme ronde, oblongue ou ovoïdale. Il y en a plusieurs variétés aux différentes tailles, formes et couleurs.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'aubergine est une plante originaire des régions chaudes de la Chine et de l'Inde ; elle n'est introduite en Occident qu'à partir de 1440, par les Arabes, puis diffusée dans toute Europe par les Carmes. En 1550 elle est citée dans le *Traité de la culture des potagers et des jardins*, du naturaliste italien Giovanni Vittorio Soderini. Ce légume n'a pas tout de suite connu beaucoup de succès (on croyait même que l'aubergine pouvait provoquer la folie). À présent, en Italie, on produit environs trois millions de quintaux d'aubergines par an, notamment en Sicile (30% de la production nationale). Parmi les variétés les plus répandues, on rappelle la Monstrueuse blanche de New York, la Très Hâtive de Barbentane et la Violette longue de Naples.

CONSEILS DU CHEF :

*d'utiliser ce produit pour une recette simple, rapide et savoureuse : orecchiette, aubergines, tomates cerises et pesto au basilic.
Bon appétit !!!!*



AUBERGINES
200 g



Produit par : ANNATURA srl
Fabrique Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rome



Spécifications / Aubergines grillées

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g d'aubergines (grillées)	
CALORIES	57 kcal 237 kJoule
Partie comestible	100%
Eau	86,4 g
Glucides	6,4 g
Graisses	1,8 g
Protéines	2,1 g
Fibres	3,2 g

Valeurs établies sur la base des données de composition nutritionnelle des aliments tirées de :

- tableaux de composition chimique et de valeur énergétique des aliments de l'Institut National de la Nutrition, de Rome ;
- tableaux de composition des aliments de l'Institut Allemand pour les recherches bromatologiques, de Garching-Monaco de Bavière.

INGRÉDIENTS	Aubergines 99%, huile de graines de tournesol, vinaigre blanc.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : violacée. Odeur : caractéristique. Consistance : tissu compact. Saveur : agréable, aromatisée.
DURÉE DE CONSERVATION	Produit comestible dans les 30 jours (date d'expiration imprimée sur l'emballage)
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Aubergines de grande qualité soigneusement sélectionnées. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Les aubergines sont intégralement traitées dans des zones d'hygiène contrôlée, conformément aux réglementations décrites dans le programme d'autocontrôle HACCP appliquée sur le site de production. Les normes IFS (International Food Standard) sont appliquées durant le processus de production.
CONSERVATION	Le produit doit être conservé au froid, entre 0° C et 4° C. Tout le produit doit être entièrement consommé après ouverture. Il est recommandé de respecter la chaîne du froid.
PRÉPARATION	Chauffer pendant 2 à 3 minutes sur une plaque ou dans une poêle en veillant à retourner des deux côtés ou au micro-ondes pendant 3 minutes à 950 watts.
ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRINCIPAL	Italie.
AUTRE MATIÈRE VÉGÉTALE	≤ 1%
ALLERGÈNES	Le produit ne contient aucun allergène et est conforme au règlement (UE) 1169/2011 tel que modifié. Toute éventuelle contamination croisée est signalée sur l'étiquette. Peut contenir des sulfites.
EMBALLAGE	Pour le produit naturel : POLYPROPYLÈNE TRANSPARENT COPOLYMÈRE ET FILM ANTIBUÉE. Pour le produit sous atmosphère protectrice : BARQUETTE EN PP-EVOH-PP TRANSPARENTE À REVÊTEMENT BARRIÈRE ET FILM ANTI-BUÉE. Déclaration d'aptitude au contact alimentaire : A.M. 21/3/1973 tel que modifié et complété ; Décret-loi 152/2006 - art. 226 alinéa 4 ; Décret-loi n° 29 du 10 février 2017 ; Règlement (CE) 1935/2004 tel que modifié et complété ; Directive 2007/19/CE telle que modifiée et complétée ; Règlement (UE) 10/2011 tel que modifié et complété ; Règlement (UE) 2015/174, modifiant et corrigeant le Règlement UE 10/2011.
INFORMATION MICROBIOLOGIQUE	Listeria monocytogenes Absente UFC/25g. Conformément au RÈGLEMENT (CE) n° 2073/2005 tel que modifié et complété.