



ANNA
TURA

alla
Griglia

MELANZANE

PRINCIPI ATTIVI:

La melanzana è un alimento dal valore nutritivo piuttosto scarso, con poche calorie e basso contenuto di grassi, proteine e glucidi, favorisce l'abbassamento del colesterolo nel sangue: essa è ricca di acqua, potassio, vitamina A e C, fosforo, calcio, tannino e contiene pochi zuccheri.

CARATTERISTICHE:

La melanzana (*Solanum melongena*) è un ortaggio tipicamente estivo della famiglia delle Solanacee, con fusto eretto che raggiunge circa 80 cm, fiori solitari e frutti, la parte che consumiamo, che sono bacche violacee di forma tonda, oblunga od ovoidale. Grandezza, forma e colore si differenziano a seconda della varietà.

CURIOSITÀ:

La melanzana è una pianta originaria delle zone calde di Cina e India e venne introdotta a partire dal 1440 in Occidente dagli Arabi e, in seguito, in Europa a opera di alcuni Carmelitani. Nel 1550 viene citata nel Trattato della coltura degli orti e giardini scritto dal naturalista italiano Soderini. Questa verdura per molto tempo non riscosse alcun successo (si riteneva addirittura che potesse provocare la pazzia). Attualmente in Italia si producono circa tre milioni di quintali di melanzane, specialmente in Sicilia (il 30% della produzione nazionale). Fra le varietà più diffuse ricordiamo la Gigante bianca di New York, la Precoce di Barbantane e la Violetta lunga di Napoli.

LO CHEF CONSIGLIA:

*di usare il prodotto
per una ricetta semplice,
veloce e gustosa:
orecchiette, melanzane,
pomodorini e pesto di basilico.
Buon appetito!!!*



MELANZANE
200 g



8 054934 420146

Prodotto da: ANNATURA srl

Stabilimento Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Scheda tecnica / Melanzane grigliate

Valori nutrizionali di 100 g melanzane (grigliate)	
ENERGIA (calorie)	57 kcal 237 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	86,4 g
Carboidrati	6,4 g
Grassi	1,8 g
Proteine	2,1 g
Fibre	3,2 g

Elaborazione effettuata su dati

di composizione nutritiva degli alimenti proveniente da:

- tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti
Istituto Nazionale della Nutrizione - Roma;
- tabelle di composizione degli alimenti
Istituto Tedesco per le ricerche bromatologiche di Garching- Monaco di Baviera.

INGREDIENTI	Melanzane 99%, olio di semi di girasole e aceto bianco.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: violaceo Odore: caratteristico Consistenza: tessuto compatto Palatabilità: il prodotto si presenta piacevole al gusto e con un odore aromatico
SHELF LIFE	Prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Melanzane accuratamente selezionate nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Le melanzane vengono lavorate in ambienti a controllo igienico sanitario totale secondo le indicazioni descritte nel piano di autocontrollo HACCP applicato allo stabilimento di produzione. Nella produzione si applicano gli standard IFS Food.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa nell'intervallo 0/+4°C. Una volta aperta la confezione il contenuto deve essere consumato completamente. È opportuno mantenere la catena del freddo.
MODALITÀ DI CONSUMO	Riscaldare per 2-3 minuti su piastra o in padella avendo cura di girare su entrambi i lati o in microonde per 3 minuti a 950 watt.
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 1%
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni ed è conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e smi. Riportate in etichetta eventuali cross-contamination. Può contenere solfiti.
CONFEZIONE	Per il prodotto al naturale: POLIPROPILENE TRASPARENTE COPOLIMERO E PELLICOLA ANTIFOG. Per il prodotto in ATP: VASCHETTA IN PP-EVOH-PP TRASPARENTE BARRIERATA E PELLICOLA ANTIFOG. Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti: D.M. 21/3/1973 e ss.mm.ii.; D.Lgs. 152/2006 - art. 226 comma 4; D. Lgs. 10 febbraio 2017 n. 29; Regolamento (CE) 1935/2004 ss.mm.ii ; Direttiva 2007/19/CE e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 10/2011 e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 2015/174, che modifica e rettifica il Regolamento UE 10/2011.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Listeria monocytogenes Assente UFC/25g. Ai sensi del REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 e ss.mm.ii.