



*alla
Griglia*

BERENJENAS

PRINCIPIOS ACTIVOS:

La berenjena es un alimento de valor nutritivo más bien escaso, con pocas calorías y bajo contenido en grasas, proteínas e hidratos de carbono, ayuda a reducir el colesterol en la sangre: es rica en agua, potasio, vitamina A y C, fósforo, calcio, tanino y contiene pocos azúcares.

CARACTERÍSTICAS:

La berenjena (*Solanum melongena*) es una hortaliza típica de verano de la familia de las Solanáceas, con un tallo erguido que alcanza 80 cm aproximadamente, flores solitarias y frutos, la parte que comemos, que son bayas violáceas de forma redonda, oblonga u ovalada. El tamaño, la forma y el color difieren según la variedad.

¿LO SABÍAS?

La berenjena es una planta originaria de las zonas cálidas de China y fue introducida en Occidente a partir de 1440 por los árabes, y posteriormente en Europa por los carmelitas. En 1550 se menciona en el Tratado del cultivo de huertos y jardines escrito por el naturalista italiano Soderini. Durante mucho tiempo, esta verdura no tuvo éxito (incluso se creía que podía provocar la locura). En la actualidad, en Italia se producen unos tres millones de quintales de berenjenas, especialmente en Sicilia (el 30 % de la producción nacional). Entre las variedades más populares están la Gigante blanca de Nueva York, la Precoz de Barbentane y la Violeta larga de Nápoles.

CONSEJOS DEL CHEF:

para una receta sencilla, rápida y sabrosa:
pasta orecchiette, berenjenas,
tomates cherry y «pesto» de albahaca.
¡¡¡Que aproveche!!!



BERENJENAS
200 g



Producido por: ANNATURA srl
Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Ficha técnica / Berenjenas a la parrilla

| Valores nutricionales por 100 g berenjenas (a la parrilla) | |
|---|-----------------------|
| ENERGÍA (calorías) | 57 kcal 237 kJoule |
| Parte comestible | 100% |
| Agua | 86,4 g |
| Hidratos de carbono | 6,4 g |
| Grasas | 1,8 g |
| Proteínas | 2,1 g |
| Fibras | 3,2 g |

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

- tablas de composición química y valor energético de los alimentos, Instituto Nacional de Nutrición - Roma;
- tablas de composición de los alimentos - Instituto Alemán de investigaciones bromatológicas de Garching - Múnich.

| | |
|---------------------------------|---|
| INGREDIENTES | Berenjenas 99%, huile de graines de girasol y vinagre blanco. |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Color: violáceo Olor: característico Consistencia: tejido compacto Palatabilidad: el producto se presenta agradable al gusto y con un olor aromático |
| VIDA ÚTIL | Producto comestible hasta 30 días (fecha de caducidad indicada en el envase) |
| PROCESO PRODUCTIVO | Especialidad perteneciente a la V gama. Berenjenas cuidadosamente seleccionadas en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutritivas. Las berenjenas se procesan en un ambiente totalmente controlado desde el punto de vista higiénico y sanitario, de acuerdo con el plan de autocontrol HACCP aplicado a la planta de producción. En la producción se aplican las normas IFS Food. |
| MODO DE CONSERVACIÓN | El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C. Una vez abierto el envase, el contenido debe consumirse completamente. Es oportuno mantener la cadena del frío. |
| PREPARACIÓN | Calentar durante 2-3 minutos en una plancha o sartén por ambos lados, o en el microondas durante 3 minutos a 950 vatios. |
| PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA | Italia. |
| OTRO MATERIAL VEGETAL | ≤ 1% |
| ALÉRGENOS | El producto no contiene alérgenos y cumple con el Reg. (UE) 1169/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones. En la etiqueta se indican posibles contaminaciones cruzadas. Puede contener sulfitos. |
| ENVASE | Para el producto al natural: COPOLÍMERO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE Y PELÍCULA ANTIFOGL. Para el producto en MAP: BANDEJA DE PP-EVOH-PP TRANSPARENTE DE BARRERA Y PELÍCULA ANTIFOGL. Declaración de idoneidad al contacto con los alimentos: D.M. 21/3/1973 y sucesivas modificaciones e integraciones; Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Decr. Legis. 10 febrero 2017 n. 29; Reglamento (CE) 1935/2004 sucesivas modificaciones e integraciones; Directiva 2007/19/CE y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 10/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 2015/174, que modifica y rectifica el Reglamento UE 10/2011. |
| PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS | Listeria monocytogenes Ausente UFC/25 g. En virtud del REGLAMENTO (CE) n.º 2073/2005 y sucesivas modificaciones e integraciones. |