



ANNA  
TURA

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 un 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:

*El producto, que se ofrece en cómodos envases, simplemente a la parrilla y aliñado con aceite de girasol, puede consumirse inmediatamente nada más abrir la bandeja y servirse como entrante, segundo plato o guarnición, aromatizando las verduras a la parrilla con aroma de albahaca. Como entrante, sugerimos los rollitos de berenjenas y ricotta o queso stracchino, receta sencilla y rápida, mientras que como segundo plato proponemos rodajas de berenjena y platija.  
¡¡¡Que aproveche!!!*



BERENJENAS  
200 g



8 054934 420146

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)	63 kcal 263 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	86,4 g
Hidratos de carbono	2,6 g
Grasas	5,4 g
Proteínas	1,1 g
Fibras	3,5 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%, huil 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 nutricionales. 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	El producto, simplemente a la parrilla y aliñado, puede consumirse nada más abrir la bandeja o utilizarse para preparar recetas tradicionales.
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.
ENVASE	Para el producto al natural: COPOLÍMERO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE Y PELÍCULA ANTIFOG. Para el producto en MAP: BANDEJA DE PP-EVOH-PP TRANSPARENTE DE BARRERA Y PELÍCULA ANTIFOG. 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.