



ANNA
TURA

alla
Griglia



PAPRIKA

INHALTSSTOFFE:

Paprika sind wahre Vitamin-C-Bomben und spielen für die Ernährung und Gesundheit eine wertvolle Rolle. Mehrere Studien haben die potenzielle antitumorale Wirkung von Paprika untersucht. Paprikaextrakte hemmen die Entstehung oder Wirkung bestimmter krebserregender Verbindungen (z. B. Nitrosamine). Die in Paprika enthaltenen Antioxidantien (darunter Vitamin C und Carotinoide) könnten die Ergebnisse teilweise erklären, aber es ist weitere Forschungsarbeit erforderlich, um die Wirkstoffe genau zu bestimmen und die beteiligten Mechanismen besser zu verstehen.

MERKMALE:

Die Paprika, *Capsicum annum* L., die zur Familie der Nachtschattengewächse gehört, ist eine einjährige Pflanze im mediterranen Klima und mehrjährig in den warmen Ländern ihrer ursprünglichen Heimat Südamerika. Tatsächlich stammt sie aus Mittelamerika (Mexiko), wird aber heute auf der ganzen Welt angebaut. Die 40 bis 80 cm (je nach Art) hohen Pflanzen mit strauchförmigem Wuchs haben hellgrüne Blätter. Die Blüten haben eine weiße Krone mit 5 bis 7 Blütenblättern und zartgelben Staubblättern. Die Frucht ist eine fleischige Beere und je nach Sorte hängend oder aufrecht stehend angesetzt; anfangs grün, nimmt sie mit zunehmender Reife eine rote und gelbe Färbung in verschiedenen Nuancen an.

KURIOSITÄTEN:

Der Siegeszug der Paprika in Europa begann mit der Rückkehr von Christoph Kolumbus von seiner ersten Reise. Der genuesische Seefahrer, der ja bekanntlich glaubte, den westlichen Seeweg nach Indien entdeckt zu haben, war vor allem auf der Suche nach kostbaren Gewürzen: Er war daher sehr beeindruckt vom scharfen Geschmack der Chilischote und hielt sie für eine rote Pfeffersorte, auf italienisch „pepe“. Daher auch der italienische Name „peperone“ für Paprika.

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

*Das in praktischen Verpackungen angebotene, einfach nur gegrillte und mit Sonnenblumenöl und Zitronensaft verfeinerte Produkt können Sie sofort nach dem Öffnen der Schale genießen. Gegrillte Paprika sind eine leckere Beilage, die man wunderbar kalt essen und vor allem im Sommer auch als vielseitiges Fingerfood servieren kann. Alternativ dazu empfehlen wir die Zubereitung von Paprikaröllchen mit Ricotta- und Olivenfüllung oder einen Paprikasalat mit Kapern, Salattomaten, schwarzen Oliven, Oregano und Petersilie.
Guten Appetit!!!*



PAPRIKA
200 g



8 054934 420153

Hergestellt von: GESTIONE SERVIZI INTEGRATI srl
Produktionsstätte Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rom



Kalorien und Nährwerte / Gegrillte Paprika

Nährwerte je 100 g Paprika (frisch)	
ENERGIE (Kalorien)	22 kcal 92 kJoule
Essbarer Teil	82%
Wasser	92,3 g
Protein	4,2 g
Fett	0,3 g
Eiweiß	0,9 g
Ballaststoffe	1,9 g

Nährwerte je 100 g Paprika (gegrillt)	
ENERGIE (Kalorien)	55 kcal 230 kJoule
Essbarer Teil	100%
Wasser	92,4 g
Protein	8,3 g
Fett	0 g
Eiweiß	2,1 g
Ballaststoffe	2,5 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	Gegrillte Paprika, mit einer Mischung aus Sonnenblumenöl und Zitronensaft besprüht.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: gelb und rot je nach Paprikasorte. 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. Paprika, die aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt werden. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Die Paprika werden in Umgebungen mit Hygienemanagement gemäß den Vorgaben des für den Produktionsbetrieb geltenden HACCP-Eigenkontrollplans sorgfältig 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	Das einfach nur gegrillte und gewürzte Produkt können Sie nach dem Öffnen der Schale direkt genießen oder für die Zubereitung traditioneller Rezepte verwenden.
HERKUNFT DER ROHSTOFFE	Italien und/oder ein anderes Land der Europäischen Gemeinschaft.
PFLANZLICHE FREMDBESTANDTEILE	≤ 1 %
ALLERGENE	Das Produkt enthält keine Allergene und entspricht der Allergenkennzeichnungsrichtlinie 2003/89/EG vom 10.11.2003 und nachfolgenden Änderungen, sowie der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und Folgeänderungen. Eventuelle Kreuzkontaminationen sind auf dem Etikett angegeben.
VERPACKUNG	SCHALEN AUS PP-EVOH-PP TRANSPARENT MIT BARRIEREAUSRÜSTUNG UND ANTIFOG-FOLIE. Erklärung über die Eignung für den Lebensmittelkontakt (it. Ministerialerlass D.M. 21.3.1973 und nachfolgende Änderungen) ital. GvD 152/2006 – Art. 226 Absatz 4; Verordnung (EG) Nr. 1935/2004; Richtl. 2002/72/EG und nachfolgende Änderungen; Richtl. 1994/62/EG. Verordnung (EU) 2015/174 der Kommission vom 5. 02.2015 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Listeria monocytogenes Nicht vorhanden KBE/25g gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 und Folgeänderungen.