



ANNA  
TURA

alla  
Griglia



# RADICCHIO TREVIGIANO

## INHALTSSTOFFE:

Gerade der typische, leicht bittere Geschmack macht den Radicchio so gesund. Der Bitterstoff Intybin hat entschlackende, tonisierende und abführende Eigenschaften, die die Verdauung und Diuresis fördern.

Radicchio ist auch reich an Vitamin B, C und Ballaststoffen, aber die wichtigsten Inhaltsstoffe sind die Anthocyane, die für die leuchtend roten Blätter verantwortlich sind und eine entzündungshemmende und antioxidative Wirkung haben.

## MERKMALE:

Der Radicchio Trevisano gehört wie jede Radicchio-Sorte zur Gattung der Zichorien, doch handelt es sich bei ihm aufgrund des aufwändigen Verarbeitungsverfahrens um ein wertvolles und teures und somit edleres Blattgemüse.

Er zeichnet sich durch eine längliche Form und die leuchtend rote Farbe der Blätter aus, die in der Mitte von weißen Blatttrippen durchzogen sind.

Er wird im Freiland angebaut und im Spätsommer und Herbst geerntet.

## KURIOSITÄTEN:

Die Geschichte des Radicchio ist eng mit der Region Venetien verbunden und reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück.

Die erste Darstellung findet sich im Gemälde „Die Hochzeit zu Kana“ (1579-1582) von Leandro da Ponte, auf dem Körbe voller Obst und Gemüse, darunter roter Radicchio, zu sehen sind.

Um Herkunft und Verarbeitung ranken sich tausende überlieferte Anekdoten, Legenden und Geschichten, die Fantasie und Realität vermischen.

Der einzige wirkliche historische Beleg stammt aus dem Jahr 1900 anlässlich der ersten Radicchio-Ausstellung, die auf Geheiß des Leiters des Landwirtschaftsverbandes Treviso G. Benzi unter der Loggia des Palazzo dei Trecento in Treviso stattfand.

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

*Das in praktischen Verpackungen angebotene Produkt können Sie sofort nach dem Öffnen der Schale genießen und nach Belieben mit aromatischen Kräutern, Schnittlauch oder gehobeltem Käse verfeinern.*

*Vielseitig als Beilage geeignet schmeckt er vorzüglich im Risotto.  
Guten Appetit!!!*



RADICCHIO  
TREVIGIANO  
150 g



8 05 4934 42 0894

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



## Kalorien und Nährwerte / Radicchio Trevisano gegrillt

Nährwerte je 100 g Radicchio Trevisano (frisch)	
ENERGIE (Kalorien)	13 kcal 54 kJoule
Essbarer Teil	72%
Wasser	94%
Protein	1,6 g
Fett	0,1 g
Eiweiß	1,4 g
Ballaststoffe	3 g

Nährwerte je 100 g Radicchio Trevisano (gegrillt)	
ENERGIE (Kalorien)	30 kcal 124 kJoule
Essbarer Teil	100%
Wasser	87%
Protein	2,3 g
Fett	1,4 g
Eiweiß	2,2 g
Ballaststoffe	3,9 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	Gegrillter Radicchio, mit einer Mischung aus Sonnenblumenöl und weißem Essig besprüht.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: Rot mit weißen Streifen 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. Radicchio, der aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt wird. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Der Radicchio wird in Umgebungen mit Hygienemanagement gemäß den Vorgaben des für den Produktionsbetrieb geltenden HACCP-Eigenkontrollplans 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.