



ANNA
TURA

*alla
Griglia*



KÜRBIS

INHALTSSTOFFE:

Jede Jahreszeit hat ihre Farbe und das satte Orange des Kürbis könnte nicht besser zum Herbst passen. Diese Farbe ist nicht nur schöne, sondern auch nützlich, denn der Kürbis ist reich an Carotinoiden, die im Körper in Vitamin A umgewandelt werden, und besitzt antioxidative und entzündungshemmende Eigenschaften.

Dieses Gemüse bietet eine große Menge an Nährstoffen: Wasser, Mineralstoffe, Vitamine, Aminosäuren, Ballaststoffe und ist dabei noch kalorienarm.

Es hat harntreibende Wirkung und ist aufgrund seiner beruhigenden Eigenschaften ein echter Verbündeter gegen Schlaflosigkeit.

Nichts wird vom Kürbis weggeworfen, vom Fruchtfleisch bis zu den Kürbiskernen wird in der Küche und in der Naturkosmetik alles verwendet.

MERKMALE:

Der Kürbis gehört zur Familie der Kürbisgewächse (Cucurbitaceae).

Es gibt viele Sorten und zu den bekanntesten in Italien gehören der Riesen-Kürbis (Cucurbita maxima) und der Moschus-Kürbis (Cucurbita moschata).

Dieses orangefarbene Fruchtgemüse hat eine runde, leicht abgeflachte Form mit ausgeprägten Rippen; das Fruchtfleisch ist sehr schmackhaft und süß.

Es ist von August bis Februar verfügbar.

KURIOSITÄTEN:

Der Kürbis stammt ursprünglich aus Nordamerika und gelangte im siebzehnten Jahrhundert dank englischer Siedler nach Europa. Es ist daher kein Zufall, dass er die Hauptzutat der Füllung des Pumpkin Pie ist, einem typischen Kuchen des amerikanischen Thanksgiving-Festes, und das Symbol von Halloween, ein vor allem in den angelsächsischen Ländern beliebter Brauch.

Stets in den USA findet zu Halloween auch ein Kürbis- Katapult-Wettbewerb statt: Der Kürbis, der am weitesten fliegt, gewinnt.

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Das in praktischen Verpackungen angebotene Produkt können Sie sofort nach dem Öffnen der Schale genießen oder für Risotto, Timbalen und Ravioli verwenden.

Gegrillter Kürbis ist auch eine vielseitige Beilage, die sich hervorragend zu Fleisch, Fisch, Krustentieren und Polenta eignet.

Guten Appetit!!!



KÜRBIS
200 g



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



Kalorien und Nährwerte / Gegrillter Kürbis

Nährwerte je 100 g Kürbis (frisch)	
ENERGIE (Kalorien)	18 kcal 75 kJoule
Essbarer Teil	81%
Wasser	94,6%
Protein	3,5 g
Fett	0,1 g
Eiweiß	1,1 g
Ballaststoffe	0 g

Nährwerte je 100 g Kürbis (gegrillter)	
ENERGIE (Kalorien)	41 kcal 172 kJoule
Essbarer Teil	100%
Wasser	84,3%
Protein	5 g
Fett	1,4 g
Eiweiß	1,7 g
Ballaststoffe	0,9 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 Kürbis, mit einer Mischung aus Sonnenblumenöl und weißem Essig besprüht.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: orange 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. Kürbis, der aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt wird. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Der Kürbis 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.