



ANNA
TURA

alla
Griglia

ZUCCHINI



INHALTSSTOFFE:

Beim Fruchtgemüse erweist sich die Zucchini aufgrund ihres hohen Wassergehalts als besonders kalorienarm. Die Zucchini enthält viel Wasser und wenig Kalorien und bietet eine gute Portion Vitamin C und B9. Durch den hohen Kalium- und niedrigen Natriumgehalt besitzt sie natürliche harntreibende Eigenschaften.

MERKMALE:

Cucurbita spp. gehört zur Familie der Kürbisgewächse (Cucurbitaceae). Art: Cucurbita pepo. Es gibt sehr viele Zuchinisorten, von der klassischen über eine hellere und eine dunklere Sorte bis zur gestreiften oder gelben Zucchini. Zucchini sind nicht nur bekömmlich, sondern auch kalorienarm und haben eine entgiftende und entschlackende Wirkung.

KURIOSITÄTEN:

Die Zucchini stammt ursprünglich aus Mittelamerika (Mexiko) und ist heute auf der ganzen Welt verbreitet. In Europa gehört Italien zu den wichtigsten Anbauländern der Zucchini. Die Zucchini - eine Kulturform des Kürbisses - hat einen strauchförmigen Wuchs und ist in Italien auch unter den Namen „Zucca d'Italia“ oder „Cocuzzella di Napoli“ bekannt. In Italien ist die Zucchini in allen Regionen verbreitet, insbesondere in Sizilien, Latium, Piemont, Venetien, Apulien, Ligurien und in der Toskana. Italien ist auch ins Guinness-Buch der Rekorde für die größte Zucchini der Welt eingegangen, die in der Provinz Ferrara geerntet wurde.

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

das Produkt als Zutat für eine appetitliche
süß-saure Caponata zu verwenden.
Guten Appetit!!!



ZUCCHINI
200 g



8 054934 420160

Hergestellt von: ANNATURA srl

Produktionsstätte Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rom



Kalorien und Nährwerte / Gegrillte Zucchini

| Nährwerte je 100 g zucchini (gegrillt) | |
|---|-----------------------|
| ENERGIE (Kalorien) | 46 kcal 194 kJoule |
| Essbarer Teil | 100% |
| Wasser | 84,2 g |
| Protein | 5,1 g |
| Fett | 1,1 g |
| Eiweiß | 3,2 g |
| Ballaststoffe | 1,5 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 | Zucchini 99%, sonnenblumenöl, weißem Essig. |
| ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN | Farbe: grün mit hellen 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. Zucchini, die aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt werden. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Die Zucchini 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 | 2-3 Minuten auf einer grillplatte oder in der pfanne auf beiden seiten erhitzen oder 3 minuten bei 950 watt in die mikrowelle stellen. |
| HERKUNFT DER ROHSTOFFE | Italien. |
| PFLANZLICHE FREMDBESTANDTEILE | ≤ 1 % |
| ALLERGENE | Das Produkt enthält keine Allergene und entspricht der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i.d.g.F. Eventuelle Kreuzkontaminationen sind auf dem Etikett angegeben. Kann senf enthalten. |
| VERPACKUNG | Für das Produkt Natur: TRANSPARENTES POLYPROPYLEN-COPOLYMER UND ANTIFOG-FOLIE. Für das Produkt unter MAP: SCHALEN AUS TRANSPARENTEM PP-EVOH-PP MIT BARRIEREBESCHICHTUNG UND ANTIFOG-FOLIE. Erklärung über die Eignung für den Lebensmittelkontakt: Ital. Ministerialerlass D.M. 21.3.1973 in der geltenden Fassung; ital. GvD 152/2006 - Art. 226 Absatz 4; ital. GvD Nr. 29 vom 10. Februar 2017; Verordnung (EG) 1935/2004 i.d.g.F.; Richtlinie 2007/19/EG i.d.g.F.; Verordnung (EG) 10/2011 i.d.g.F.; Verordnung (EG) 2015/174 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) 10/2011. |
| MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER | Listeria monocytogenes Nicht nachweisbar KBE/25 g. Gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 i.d.g.F. |