



ANNA
TURA

alla
Griglia



ZUCCHINE

PRINCIPI ATTIVI:

Tra tutte le verdure, la zuccina è una delle meno caloriche a causa del suo elevato contenuto idrico. Ricca di acqua e con poche calorie, la zuccina è una fonte di vitamine C e B9. L'alto contenuto di potassio e il basso contenuto di sodio dà loro proprietà naturalmente diuretiche.

CARATTERISTICHE:

Cucurbita spp, facente parte della famiglia delle Cucurbitaceae. Specie: Cucurbita pepo. Esistono moltissime varietà di zuccina, da quella classica a quella più chiara, da quella di colore più scuro a quella dalla superficie striata, fino alle zucchine gialle. Oltre ad essere digeribili, le zucchine sono ipocaloriche, disintossicanti e svolgono un'azione depurativa dell'organismo.

CURIOSITÀ:

È originaria dell'America Centro settentrionale (Messico) ed è molto diffusa in tutto il mondo. In Europa, l'Italia è uno dei maggiori produttori di zucchine. È la zucca da zucchini, ha portamento cespuglioso e va anche sotto il nome volgare di "Zucca d'Italia" o "Cocuzzella di Napoli". In Italia lo zucchini è diffuso in tutte le regioni, in particolare in Sicilia, Lazio, Piemonte, Veneto, Puglia, Toscana e Liguria. L'Italia è entrata anche nel Guinness dei Primati per la zuccina più grande del mondo raccolta in provincia di Ferrara.

LO CHEF CONSIGLIA:

*Il prodotto, proposto in comode confezioni, semplicemente grigliato e condito con olio di semi di girasole, può essere consumato immediatamente all'apertura della vaschetta, e servito come antipasto, secondo o contorno condendolo con erbe aromatiche, sale e pepe. Le zucchine grigliate sono leggere e fresche, ma anche molto appetitose. Vi proponiamo la ricetta degli involtini di zucchine e salmone affumicato, un piatto leggero e simpatico.
Buon appetito!!!*



ZUCCHINE
200 g



8 054934 420160

Prodotto da: ANNATURA srl

Stabilimento Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Scheda tecnica / Zucchine grigliate

Valori nutrizionali di 100 g zucchine (grigliate)	
ENERGIA (calorie)	56,8 kcal 238 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	84,2 g
Carboidrati	1,3 g
Grassi	5,1 g
Proteine	1,2 g
Fibre	1,2 g

Elaborazione effettuata su dati di composizione nutritiva degli alimenti proveniente da:
 • tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti
 Istituto Nazionale della Nutrizione - Roma;
 • tabelle di composizione degli alimenti
 Istituto Tedesco per le ricerche bromatologiche di Garching- Monaco di Baviera.

INGREDIENTI	Zucchine 99%, olio di semi di girasole e aceto bianco.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: verde con le striature chiare Odore: caratteristico Consistenza: tessuto compatto Palatabilità: il prodotto si presenta piacevole al gusto e con un odore aromatico
SHELF LIFE	Prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Zucchini accuratamente selezionata nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. La zuccina viene accuratamente lavorata in ambienti a controllo igienico sanitario totale secondo le indicazioni descritte nel piano di autocontrollo HACCP applicato allo stabilimento di produzione. Nella produzione si applicano gli standard IFS Food.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa nell'intervallo 0/+4°C. Una volta aperta la confezione il contenuto deve essere consumato completamente. È opportuno mantenere la catena del freddo.
MODALITÀ DI CONSUMO	Il prodotto, semplicemente grigliato e condito, può essere consumato all'apertura della vaschetta o utilizzato per preparare ricette tradizionali
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 1%
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni ed è conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e smi. Riportate in etichetta eventuali cross-contamination.
CONFEZIONE	Per il prodotto al naturale: POLIPROPILENE TRASPARENTE COPOLIMERO E PELLICOLA ANTIFOG. Per il prodotto in ATP: VASCHETTA IN PP-EVOH-PP TRASPARENTE BARRIERATA E PELLICOLA ANTIFOG. Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti: D.M. 21/3/1973 e ss.mm.ii.; D.Lgs. 152/2006 - art. 226 comma 4; D. Lgs. 10 febbraio 2017 n. 29; Regolamento (CE) 1935/2004 ss.mm.ii.; Direttiva 2007/19/CE e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 10/2011 e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 2015/174, che modifica e rettifica il Regolamento UE 10/2011.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Listeria monocytogenes Assente UFC/25g. Ai sensi del REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 e ss.mm.ii.