



ANNA  
TURA

alla  
griglia

# CALABACINES

## PRINCIPIOS ACTIVOS:

De todas las verduras, el calabacín es una de las menos calóricas debido a su alto contenido en agua. Rico en agua y bajo en calorías, el calabacín es una fuente de vitaminas C y B9. Su alto contenido en potasio y bajo en sodio le confiere propiedades naturalmente diuréticas.

## CARACTERÍSTICAS:

*Cucurbita spp.*, de la familia de las Cucurbitáceas.

Especie: *Cucurbita pepo*. Hay muchísimas variedades de calabacín, desde el clásico hasta el más claro, pasando por el de superficie rayada; hay incluso calabacín amarillo. Además de ser digestible, el calabacín es hipocalórico, desintoxicante y desempeña una acción depurativa del organismo.

## ¿LO SABÍAS?

Es originario de América centro septentrional (México) y está muy extendido por todo el mundo. En Europa, Italia es uno de los mayores productores de calabacines. Es la calabaza de calabacines, tiene porte arbustivo y también recibe el nombre vulgar de «Calabaza de Italia» o «Cocuzzella de Nápoles». En Italia, el calabacín está muy extendido en todas las regiones, especialmente en Sicilia, Lacio, Piamonte, Véneto, Apulia, Toscana y Liguria. Italia también ha entrado en el Libro Guinness de los Récords por el calabacín más grande del mundo cosechado en la provincia de Ferrara.

## CONSEJOS DEL CHEF:

como ingrediente para una apetitosa  
«caponata» agri dulce.  
¡¡¡Que aproveche!!!



CALABACINES  
200 g



Producido por: ANNATURA srl  
Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Ficha técnica /  
Calabacines a la parrilla

Valores nutricionales por 100 g calabacines (a la parrilla)	
ENERGÍA (calorías)	46 kcal 194 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	84,2 g
Hidratos de carbono	5,1 g
Grasas	1,1 g
Proteínas	3,2 g
Fibras	1,5 g

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

- tablas de composición química y valor energético de los alimentos, Instituto Nacional de Nutrición - Roma;
- tablas de composición de los alimentos - Instituto Alemán de investigaciones bromatológicas de Garching – Múnich.

INGREDIENTES	Calabacines 99%, huil de graines de girasol y vinagre blanco.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde con veteados claros Olor: característico Consistencia: tejido compacto Palatabilidad: el producto se presenta agradable al gusto y con un olor aromático
VIDA ÚTIL	Producto comestible hasta 30 días (fecha de caducidad indicada en el envase)
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Calabacín cuidadosamente seleccionado en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. El calabacín se procesa con esmero en un ambiente totalmente controlado desde el punto de vista higiénico y sanitario, de acuerdo con el plan de autocontrol HACCP aplicado a la planta de producción. En la producción se aplican las normas IFS Food.
MODO DE CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C. Una vez abierto el envase, el contenido debe consumirse completamente. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PREPARACIÓN	Calentar durante 2-3 minutos en una plancha o sartén por ambos lados, o en el microondas durante 3 minutos a 950 vatios.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia.
OTRO MATERIAL VEGETAL	≤ 1%
ALÉRGENOS	El producto no contiene alérgenos y cumple con el Reg. (UE) 1169/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones. En la etiqueta se indican posibles contaminaciones cruzadas. Puede contener sulfitos.
ENVASE	Para el producto al natural: COPOLÍMERO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE Y PELÍCULA ANTIFOG. Para el producto en MAP: BANDEJA DE PP-EVOH-PP TRANSPARENTE DE BARRERA Y PELÍCULA ANTIFOG. Declaración de idoneidad al contacto con los alimentos: D.M. 21/3/1973 y sucesivas modificaciones e integraciones; Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Decr. Legis. 10 febrero 2017 n. 29; Reglamento (CE) 1935/2004 sucesivas modificaciones e integraciones; Directiva 2007/19/CE y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 10/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 2015/174, que modifica y rectifica el Reglamento UE 10/2011.
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Listeria monocytogenes Ausente UFC/25 g. En virtud del REGLAMENTO (CE) n.º 2073/2005 y sucesivas modificaciones e integraciones.