



leNative broccoletti di Anguillara

Der Wohlgeschmack der Broccoletti di Anguillara ist eine uralte, fast mythische Geschichte, aber es ist Graf Camille de Tournon, Präfekt des Départements Tiber zu Beginn des neunzehnten Jahrhunderts, der behauptet, dass vermutlich erst im fünfzehnten Jahrhundert die „offizielle“ Produktion dieses schmackhaften Gemüses begann. Napoleon Bonaparte selbst beauftragte den Grafen, die wirtschaftlichen und kulturellen Aspekte des Gebiets von Anguillara Sabazia zu untersuchen und zu vertiefen, und in seinem Bericht wies er auch auf den vorzüglichen Geschmack und die gesundheitsfördernden Eigenschaften des lokalen Wildbrokkolis hin.

Und er hatte auf der ganzen Linie recht, denn der Geschmack und die Zartheit der Broccoletti di Anguillara sind typisch und das Ergebnis des spezifischen Mikroklimas dieses nahe am Meer und am Braccianosee gelegenen Gebietes vulkanischen Ursprungs. Die einzigartigen Eigenschaften dieses Wildbrokkolis, die ihn klar von anderen Sorten derselben Familie unterscheiden, machen ihn zu einem Spitzenprodukt der lokalen gastronomischen Tradition, weshalb er in die Liste der traditionellen Lebensmittel aufgenommen wurde und jedes Jahr zwischen März und April ein Fest ihm zu Ehren stattfindet: „Broccoletti in piazza“.

in der küche:

Wildbrokkoli ist besonders schmackhaft und vielseitig und kann auf viele verschiedene Arten zubereitet werden: als einfache und raffinierte Beilage oder als schmackhafte Sauce für köstliche erste Gänge.

Seit einigen Jahren ist die *Crema di broccoletti di Anguillara Sabazia* berühmt geworden, eine feine Wildbrokkolicreme, die in verschiedenen Varianten hergestellt wird: Natur, mit Kürbis, Chili, Knoblauch oder Sardellen, ideal für die Zubereitung von ersten Gängen, leckeren Pizzen, herzhaften Gemüseknudeln, knusprigen Crostini und reichhaltigen Omeletts.



BROCCOLETTI
DI ANGUILLARA
300 g



Hergestellt von: ANNATURA srl

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

Kalorien und Nährwerte broccoletti di Anguillara

Nährwerte je 100 g broccoletti di Anguillara

ENERGIE (Kalorien)	30 kcal 125 kJoule
Essbarer Teil	100%
Wasser	91,5 g
Kohlenhydrate	1,4 g
Fett	0,7 g
Protein	3,3 g
Ballaststoffe	2,4 g

Die Ausarbeitung erfolgte anhand von Daten über die Nährstoffzusammensetzung von Lebensmitteln aus:

CREA
Forschungszentrum für Lebensmittel
und Ernährung
Website:
<https://www.crea.gov.it/alimenti-e-nutrizione>
Website:
<https://www.alimentinutrizione.it>

ZUTATEN	Broccoletti di Anguillara unter MAP: frischer Broccoletti di Anguillara ohne Zugabe von Aromen und Konservierungsstoffen.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: grün. Geruch: charakteristisch. Konsistenz: feste Textur, vergleichbar mit Frischprodukt. Schmackhaftigkeit: vergleichbar mit Frischprodukt.
HALTBARKEIT	Broccoletti di Anguillara unter MAP: produkt ist bis zu 30 Tage genießbar
PRODUKTIONSPROZESS	Spezialität aus der 5. Gruppe. Broccoletti di Anguillara, der aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt wird. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren bleiben die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Der Broccoletti di Anguillara wird in Umgebungen mit Hygienemanagement gemäß den Vorgaben des im 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 innerhalb von zwei Tagen verzehren. Die Kühlkette sollte eingehalten werden.
VERZEHREMPFEHLUNG	5 Minuten in der Pfanne sautieren oder 3 Minuten in der Mikrowelle bei 950 Watt erhitzen und während des Erhitzens umrühren.
HERKUNFT DER ROHSTOFFE	Italien.
PFLANZLICHE FREMDBESTANDTEILE	≤ 2 %
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.
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.

Quelle: Gruppo Maurizi srl – Rom – Testbericht Nr. 26B05735