



# leNative carciofo romanesco del Lazio

Wenn von „Mammola“ oder „Cimarolo“ die Rede ist, geht es eindeutig um die römische Artischocke „Carciofo Romanesco del Lazio IGP“, die seit 2002 das Qualitätssiegel IGP (geschützte geografische Angabe) tragen darf. Die runde und kompakte Form und die dunkelgrüne Farbe mit violetten Nuancen machen sie unverwechselbar. Das Artischockenherz ist der schmackhafteste und zarteste Teil der Pflanze und eine wahre Delikatesse, selbst wenn es sparsam gewürzt wird. Diese Artischockensorte wird ausschließlich im Gebiet

um Agro Pontino, Viterbo und an der römischen Küste zwischen Ladispoli und Montalto di Castro angebaut. Hier erzeugen die besonderen Bodeneigenschaften in Verbindung mit den spezifischen Aussaat- und Erntemethoden dieses hervorragende Produkt mit einzigartigem Geschmack. Nicht entgehen lassen sollten sich alle Liebhaber dieses Gemüses das Artischockenfest „sagra del carciofo“, das jedes Jahr in Ladispoli stattfindet.

## in der küche:

Probieren Sie die Artischocken unbedingt nach römischer Art (Carciofi alla romana), gefüllt mit Petersilie und Minze, und reichen Sie dazu Brotstücke zum Aufnehmen der köstlichen Sauce.



CARCIOFO  
ROMANESCO  
DEL LAZIO  
Variables Gewicht

Hergestellt von: ANNATURA srl

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

# Kalorien und Nährwerte carciofo romanesco del Lazio

## Nährwerte je 100 g carciofo romanesco del Lazio

ENERGIE (Kalorien)	28 kcal 117 kJoule
Essbarer Teil	100%
Wasser	89,6 g
Kohlenhydrate	1,4 g
Fett	0,3 g
Protein	2,9 g
Ballaststoffe	4,1 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	Carciofo romanesco del Lazio unter MAP: frischer Carciofo romanesco del Lazio ohne Zugabe von Aromen und Konservierungsstoffen.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: grün-violett. Geruch: charakteristisch. Konsistenz: feste Textur, vergleichbar mit Frischprodukt. Schmackhaftigkeit: vergleichbar mit Frischprodukt.
HALTBARKEIT	Carciofo romanesco del Lazio unter MAP: produkt ist bis zu 30 Tage genießbar
PRODUKTIONSPROZESS	Spezialität aus der 5. Gruppe. Carciofo romanesco del Lazio, der aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt wird. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren bleiben die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Der Carciofo romanesco del Lazio 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	≤ 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.
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 – Prüfbericht Nr. 26B05736