ANNA TURA

ENDIVIE
BIPACK

BESCHREIBUNG

Innovative Zwei-Kammer-Schalen mit 300 g Inhalt sorgen dafür, die Eigenschaften des frischen, sanft gegarten Gemüses unverändert zu bewahren. Die zweigeteilte Verpackung ermöglicht es Ihnen, nur eine Portion zu essen und die andere im Kühlschrank aufzubewahren.





VORTEILE DER PRODUKTLINIE:

Annatura Bipack ist äußerst praktisch und eine echte Hilfe, wenn es um die Zubereitung und den Genuss gesunder und wohlschmeckender Lebensmittel geht. Dadurch unterstützen wir die die Idee eines verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln, der Verschwendung vermeidet.

ENDIVIE
NATUR
150 g + 150 g

8 054934 421150

IFS Food

Hergestellt von: ANNATURA srl
Produktionsstätte Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rom

Kalorien und Nährwerte / Endivie

Nährwerte je 100 g Endivie

ENERGIE (Kalorien)	23 kcal / 196 kJ
Essbarer Teil	100
Wasser	93,0
Protein	1
Fett	0,3
Gesättigte Fettsäuren	0,03
Kohlenhydrate	3,2

Zucker	3,2
Ballaststoffe insgesamt	1,9
Salz (mg)	7,5
Kalzium (mg)	93
Eisen (mg)	1,7
Vitamin A (µg)	213
Vitamin C (mg)	35

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	Endivie unter MAP: frische Endivie ohne Zugabe von Aromen und Konservierungsstoffen.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: grün-gelb. Geruch: charakteristisch. Konsistenz: feste Textur, vergleichbar mit Frischprodukt. Schmackhaftigkeit: vergleichbar mit Frischprodukt.
HALTBARKEIT	Endivie unter MAP: Produkt ist bis zu 30 Tage genießbar.
PRODUKTIONSPROZESS	Spezialität aus der 5. Gruppe (Produkte Natur). Endivie, die aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt wird. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren bleiben die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Die Endivie 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 der Verpackung muss das Produkt vollständig verbraucht werden. 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.