ANNA TURA

alla Griglia

ZUCCHINI
GROSSPACKUNG

BESCHREIBUNG

Das Produkt wird in Großpackungen angeboten, wobei die Eigenschaften des frischen, sanft gegarten Gemüses unverändert bewahrt werden. Aus dem breiten Gemüsesortiment der fünften Gruppe haben wir ausgewählt: Spinat, Mangold, Zichorie, Friarielli, Endivie und Wirsingkohl usw. Alle Gemüsesorten sind mit dieser Verpackungsart erhältlich.

CASH & CARRY

Die Feinkostlieferungen betreffen sowohl kleine Lebensmittelgeschäfte als auch Gastronomiebetriebe, die einfach und schnell zuzubereitendes Gemüse oder Gemüse zur Weiterverarbeitung verlangen.

LEBENSMITTELINDUSTRIE

Branchen, die das Produkt in ihre Prozesse zur Lebensmittelproduktion integrieren können.

CATERING

Sie beliefern Kantinen, Gemeinschaftsküchen, Veranstaltungen und Bankette.

VORTEILE DER PRODUKTLINIE:

Die Produkte sind bereits gewaschen und gegart. Eine erhebliche Zeit- und Energieersparnis. Die Arbeitskosten werden bei gleichbleibend hoher Produktqualit%ot gesenkt.
Die Schutzatmosph%ore verhindert die Verdunstung des Ober %ochenwassers des Produkts, minimiert den Gewichtsverlust im Vergleich zum Frischprodukt und bewahrt seine organoleptischen Eigenschaften.
Die rechteckige Verpackung und das Fehlen von Leerr%oumen sorgen f,r einen minimalen Platzbedarf.

IFS Food

GEGRILLTE ZUCCHINI
1250 g

8 054934 421433

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

Kalorien und Nährwerte / Gegrillte Zucchini

Nährwerte je 100 g zucchini (gegrillt)	
ENERGIE (Kalorien)	46 kcal 194 kJoule
Essbarer Teil	100%
Wasser	84,2 g
Protein	5,1 g
Fett	1,1 g
Eiweiß	3,2 g
Ballaststoffe	1,5 g

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

- Tabellen über die chemische Zusammensetzung und den Brennwert der Lebensmittel Istituto Nazionale della Nutrizione (Nationales Institut für Ernährung und Lebensmittel) - Rom;
- Tabellen über die Zusammensetzung der Lebensmittel - Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie in Garching - München.

ZUTATEN	Zucchini 99%, sonnenblumenöl, weißem Essig.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: grün mit hellen Streifen Geruch: charakteristisch Konsistenz: feste Textur Schmackhaftigkeit: Das Produkt hat einen angenehmen Geschmack und aromatischen Duft
HALTBARKEIT	Produkt ist bis zu 30 Tage genießbar (Verfallsdatum ist auf Verpackung angegeben)
PRODUKTIONSPROZESS	Spezialität aus der 5. Gruppe. Zucchini, die aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt werden. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Die Zucchini werden in Umgebungen mit Hygienemanagement gemäß den Vorgaben des für den Produktionsbetrieb geltenden HACCP-Eigenkontrollplans sorgfältig 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 der Inhalt vollständig verbraucht werden. Die Kühlkette sollte eingehalten werden.
VERZEHREMPFEHLUNG	2-3 Minuten auf einer grillplatte oder in der pfanne auf beiden seiten erhitzen oder 3 minuten bei 950 watt in die mikrowelle stellen.
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. Kann senf enthalten.
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.