



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 «Cocuzella 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:

El producto, que se ofrece en cómodos envases, simplemente a la parrilla y aliñado con aceite de girasol, puede consumirse inmediatamente nada más abrir la bandeja y servirse como entrante, segundo plato o guarnición, condimentándolo con hierbas aromáticas, sal y pimienta. Los calabacines a la parrilla son ligeros y frescos, pero también muy apetitosos. Sugerimos la receta de rollitos de calabacín y salmón ahumado, un plato ligero y agradable. ¡¡¡Que aproveche!!!



CALABACINES
200 g



8 054934 420160

Prodotto por: GESTIONE SERVIZI INTEGRATI srl
Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Ficha técnica / Calabacines a la parrilla

Valores nutricionales por 100 g calabacines (frescos)	
ENERGÍA (calorías)	11 kcal 46 kJoule
Parte comestible	88%
Agua	93,6 g
Hidratos de carbono	1,4 g
Grasas	0,1 g
Proteínas	1,3 g
Fibras	1,2 g

Valores nutricionales por 100 g calabacines (a la parrilla)	
ENERGÍA (calorías)	56,8 kcal 238 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	84,2 g
Hidratos de carbono	1,3 g
Grasas	5,1 g
Proteínas	1,2 g
Fibras	1,2 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 a la parrilla nebulizados con mezcla de aceite 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	El producto, simplemente a la parrilla y aliñado, puede consumirse nada más abrir la bandeja o utilizarse para preparar recetas tradicionales.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia y/u otro país de la Comunidad Europea.
OTRO MATERIAL VEGETAL	≤ 1%
ALÉRGENOS	El producto no contiene alérgenos y cumple con la Dir. CE 2003/89 del 10/11/03 y sucesivas actualizaciones sobre los alérgenos, así como con el Reg. (UE) 1169/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones. En la etiqueta se indican posibles contaminaciones cruzadas.
ENVASE	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) Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Reg. CEE 2004/1935 CEE; Dir. CEE 2002/72-CEE y sucesivas modificaciones; Dir. CEE 1994 /62 CEE. Reglamento (UE) 2015/174, de la Comisión del 5/02/2015, 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.