



ANNA
TURA

alla
Griglia



CALABAZA

PRINCIPIOS ACTIVOS:

Cada estación tiene su color y el naranja de la calabaza es precisamente el del otoño. No solo es un color bonito sino también útil, ya que es rico en carotenos, esenciales para la producción de vitamina A y con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. Esta hortaliza tiene una gran cantidad de nutrientes: agua, minerales, vitaminas, aminoácidos y una discreta cantidad de fibras y, por contra, es baja en calorías. Se le reconocen propiedades diuréticas y relajantes, un verdadero aliado contra el insomnio. De la calabaza no se tira nada, de la pulpa a las semillas: gran parte de esta hortaliza se utiliza ampliamente como ingrediente en la cocina y en la cosmética natural.

CARACTERÍSTICAS:

La calabaza pertenece a la familia de las Cucurbitáceas. Hay muchas variedades, y entre las más famosas en Italia figuran la *Cucurbita Maxima* y la *Cucurbita Moschata*. Esta hortaliza suele tener una forma redondeada, ligeramente aplanada, con nervaduras pronunciadas y es de color naranja; la pulpa es muy sabrosa y dulce. Está disponible de agosto a febrero.

¿LO SABÍAS?

La calabaza es originaria de América del Norte y llegó a Europa en el siglo XVII gracias a los colonos ingleses. No es casualidad, pues, que sea el ingrediente principal del relleno de la Pumpkin Pie, tarta típica del Día de Acción de Gracias en Estados Unidos, y el símbolo de la fiesta de Halloween, celebración característica de los países anglosajones.

En Estados Unidos también existe un juego en el que la calabaza es protagonista: gana quien la lance más lejos, utilizando catapultas o similares.

CONSEJOS DEL CHEF:

El producto, que se ofrece en cómodos envases, puede consumirse inmediatamente nada más abrir la bandeja, o bien utilizarse para preparaciones como risottos, timbales y raviolis.

La calabaza a la parrilla es también una guarnición versátil, excelente para acompañar carnes, pescados, crustáceos y polenta.

¡¡¡Que aproveche!!!



CALABAZA
200 g



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



Ficha técnica / Calabaza a la parrilla

Valores nutricionales por 100 g calabaza (fresca)	
ENERGÍA (calorías)	18 kcal 75 kJoule
Parte comestible	81%
Agua	94,6%
Hidratos de carbono	3,5 g
Grasas	0,1 g
Proteínas	1,1 g
Fibras	0 g

Valores nutricionales por 100 g calabaza (a la parrilla)	
ENERGÍA (calorías)	41 kcal 172 kJoule
Parte comestible	100%
Agua	84,3%
Hidratos de carbono	5 g
Grasas	1,4 g
Proteínas	1,7 g
Fibras	0,9 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	Calabaza a la parrilla nebulizada con mezcla de aceite de girasol y vinagre blanco.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: naranja 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. Calabaza cuidadosamente seleccionada en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. La calabaza se procesa 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 y sucesivas modificaciones e integraciones.