



ANNA
TURA

alla
Griglia

AUBERGINES

INGRÉDIENTS ACTIFS :

L'aubergine est un aliment à la valeur nutritive plutôt faible : pauvre en calories, graisses, protéines et glucides, elle aide à baisser le niveau de cholestérol dans le sang. Elle est riche en eau, potassium, vitamines A et C, phosphore, calcium, tannin, tandis qu'elle est pauvre en sucres.

CARACTÉRISTIQUES :

L'aubergine (*Solanum melongena*) est un légume typiquement estival, appartenant à la famille des *Solanaceae*. Elle a une tige érigée, qui peut arriver à environ 80 cm de hauteur, des fleurs solitaires et des fruits qui consistent en des baies violacées de forme ronde, oblongue ou ovoïdale. Il y en a plusieurs variétés aux différentes tailles, formes et couleurs.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'aubergine est une plante originaire des régions chaudes de la Chine et de l'Inde ; elle n'est introduite en Occident qu'à partir de 1440, par les Arabes, puis diffusée dans toute Europe par les Carmes. En 1550 elle est citée dans le *Traité de la culture des potagers et des jardins*, du naturaliste italien Giovanni Vittorio Soderini. Ce légume n'a pas tout de suite connu beaucoup de succès (on croyait même que l'aubergine pouvait provoquer la folie). À présent, en Italie, on produit environs trois millions de quintaux d'aubergines par an, notamment en Sicile (30% de la production nationale). Parmi les variétés les plus répandues, on rappelle la Monstrueuse blanche de New York, la Très Hâtive de Barbentane et la Violette longue de Naples.

CONSEILS DU CHEF :

Le produit, qui est proposé dans des confections pratiques, tout simplement grillé et assaisonné avec de l'huile de tournesol, peut être immédiatement consommé après ouverture du contenant, et servi comme entrée, comme plat principal ou en tant qu'accompagnement, en y ajoutant, si l'on désire, quelques feuilles de basilic frais. En tant qu'entrée, les aubergines peuvent être servies en roulades, avec de la ricotta ou du stracchino ; comme plat principal, on peut poêler des dés d'aubergines et de plie.

Buon appetito !!!



AUBERGINES
200 g



8 05 4934 420146

Produit par : GESTIONE SERVIZI INTEGRATI srl
Fabrique Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rome



Spécifications / Aubergines grillées

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g d'aubergines (fraîches)	
CALORIES	18 kcal 74 kJoule
Partie comestible	92%
Eau	92,7 g
Glucides	2,6 g
Graisses	0,4 g
Protéines	1,1 g
Fibres	2,6 g

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g d'aubergines (grillées)	
CALORIES	63 kcal 263 kJoule
Partie comestible	100%
Eau	86,4 g
Glucides	2,6 g
Graisses	5,4 g
Protéines	1,1 g
Fibres	3,5 g

Valeurs établies sur la base des données de composition nutritionnelle des aliments tirées de :

- tableaux de composition chimique et de valeur énergétique des aliments de l'Institut National de la Nutrition, de Rome ;
- tableaux de composition des aliments de l'Institut Allemand pour les recherches bromatologiques, de Garching-Monaco de Bavière.

INGRÉDIENTS	Aubergines grillées vaporisées à l'huile de tournesol et aromatisé au vinaigre blanc.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : violacée. Odeur : caractéristique. Consistance : tissu compact. Saveur : agréable, aromatisée.
DURÉE DE CONSERVATION	Produit comestible dans les 30 jours (date d'expiration imprimée sur l'emballage)
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Aubergines de grande qualité soigneusement sélectionnées. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Les aubergines sont intégralement traitées dans des zones d'hygiène contrôlée, conformément aux réglementations décrites dans le programme d'autocontrôle HACCP appliqué sur le site de production. Les normes IFS (International Food Standard) sont appliquées durant le processus de production.
CONSERVATION	Le produit doit être conservé au froid, entre 0° C et 4° C. Le produit doit être consommé dans les 24/48 heures après ouverture. Il est recommandé de respecter la chaîne du froid.
PRÉPARATION	Le produit, déjà grillé et assaisonné, peut être servi tel quel ou employé selon les recettes traditionnelles.
ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRINCIPAL	Italie et / ou autre pays de la CE.
AUTRE MATIÈRE VÉGÉTALE	≤ 1%
ALLERGÈNES	Le produit ne contient pas d'allergènes et respecte la directive Européenne CE 2003/89 du 10-11-03 et les modifications successives relatives aux allergènes ainsi que le Règlement (UE) 1169/2011. Toute contamination croisée potentielle figure sur l'emballage.
EMBALLAGE	EMBALLAGE PP-EVOH-PP TRANSPARENT ET FILM PLASTIQUE ANTIBUÉE. Déclaration d'autorisation d'entrer en contact avec les denrées alimentaires (D.M. 21/3/1973 et modifications successives). D.Lgs. 142/2006-article 226 section 4; Registre CEE 2004.1935 CEE; Directive CEE 2002/72-CEE et amendements successifs ; Directive CEE 1994/62 - CEE. Règlement (UE) 2015/174, de la Commission du 5/02/2015, modifiant ou rectifiant le Règlement UE 10/2011.
INFORMATION MICROBIOLOGIQUE	Absence de Listeria monocytogènes UFC/25 conformément à la réglementation européenne (CE) n. 2073/2005.