



ANNA
TURA

alla
Griglia

CITROUILLE

INGRÉDIENTS ACTIFS :

Chaque saison a sa couleur et la couleur orange de la citrouille est justement celle de l'automne. C'est une couleur non seulement belle, mais utile, riche en carotènes, essentiels pour la production de la vitamine A, et pleine de propriétés anti-oxydantes et anti-inflammatoires.

Ce légume est riche en éléments nutritifs : eau, minéraux, vitamines, aminoacides et une quantité raisonnable de fibres. En revanche il est pauvre en calories.

On lui reconnaît des propriétés diurétiques et relaxantes, c'est même un véritable allié contre l'insomnie.

On ne jette rien de la citrouille : de la pulpe jusqu'aux pépins, on emploie ce légume dans la cuisine tout comme dans la cosmétologie naturelle.

CARACTÉRISTIQUES :

La citrouille appartient à la famille des *Cucurbitaceae*, dont il existe beaucoup de variétés : en Italie, on cultive notamment la *Cucurbita Maxima* et la *Cucurbita Moschata*.

En général, sa forme est plutôt ronde et aplatie, avec des côtes orangées plus foncées. Sa pulpe a un goût sucré prononcé. On la trouve d'août jusqu'à février.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La citrouille est issue de l'Amérique du Nord; elle arrive en Europe au XVII^e siècle, grâce aux colons anglais, et ce n'est pas par hasard si elle est l'ingrédient principal de la farce de la Pumpkin Pie, gâteau typique du Thanksgiving, et le symbole de la soirée d'Halloween, très fêtée dans les Pays anglo-saxons. Aux États-Unis un jeu existe aussi centré autour de ce légume : se servant de catapultes ou assimilés, les joueurs doivent lancer la citrouille le plus loin possible.

CONSEILS DU CHEF :

Le produit, qui est proposé dans des confections pratiques, peut être immédiatement consommé après ouverture du contenant, ou utilisé pour préparer des risottos, des timbales, des raviolis.

La citrouille grillée fait aussi une excellente garniture pour accompagner viandes, poissons, crustacés et polentas.

Buon appetito !!!



CITROUILLE
200 g



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



Spécifications / Citrouille grillée

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de Citrouille (fraîche)	
CALORIES	18 kcal 75 kJoule
Partie comestible	81%
Eau	94,6%
Glucides	3,5 g
Graisses	0,1 g
Protéines	1,1 g
Fibres	0 g

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de citrouille (grillée)	
CALORIES	41 kcal 172 kJoule
Partie comestible	100%
Eau	84,3%
Glucides	5 g
Graisses	1,4 g
Protéines	1,7 g
Fibres	0,9 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.

ANALYSE LAB. N°1004-L.

INGRÉDIENTS	Citrouille grillée vaporisée à l'huile de tournesol et aromatisé au vinaigre blanc.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : orange. Odeur : caractéristique. Consistance : tissu compact. Goût : agréable, aromatisé.
DURÉE DE CONSERVATION	Produit comestible dans les 30 jours (date d'expiration imprimée sur l'emballage)
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Spécialité appartenant à la V ^e gamme. Citrouille de grande qualité soigneusement sélectionnée. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. La Citrouille est intégralement traitée 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.