



ANNA
TURA

alla
Griglia

ZUCCA



PRINCIPI ATTIVI:

Ogni stagione ha il suo colore e l'arancione della zucca è proprio quello dell'autunno. Colore non solo bello ma anche utile, ricco di caroteni fondamentali per la produzione di vitamina A e di proprietà antiossidanti e antinfiammatorie.

Questo ortaggio ha una grande quantità di nutrienti: acqua, minerali, vitamine, aminoacidi e un discreto numero di fibre e, di contro, è povera di calorie.

Le vengono riconosciute proprietà diuretiche e rilassanti, un vero e proprio alleato contro l'insonnia.

Della zucca non si butta via nulla, dalla polpa ai semi, gran parte di quest'ortaggio trova largo impiego come ingrediente in cucina e nella cosmesi naturale.

CARATTERISTICHE:

La zucca appartiene alla famiglia delle Cucurbitacee, ne esistono molte varietà e tra le più famose in Italia figurano la Cucurbita Maxima e la Cucurbita Moschata.

Quest'ortaggio, comunemente, ha una forma rotondeggiante e leggermente appiattita, con costolature marcate ed è di colore arancio; la polpa è molto saporita e dolce.

È disponibile da agosto a febbraio.

CURIOSITÀ:

La zucca ha origine dall'America del Nord e arriva in Europa nel XVII secolo grazie ai coloni inglesi. Non sarà un caso, allora, che sia l'ingrediente principale della farcitura nella Pumpkin Pie, torta tipica della Festa del Ringraziamento negli Stati Uniti, e il simbolo della festa di Halloween, caratteristico festeggiamento dei paesi anglosassoni.

Sempre negli Stati Uniti, esiste anche un gioco che la vede protagonista: servendosi di catapulte o simili vince chi lancia la zucca più lontano.

LO CHEF CONSIGLIA:

Il prodotto, proposto in comode confezioni, può essere consumato immediatamente all'apertura della vaschetta, oppure utilizzato per preparazioni quali risotti, timballi e ravioli. La zucca grigliata è anche un contorno versatile, ottimo per accompagnare carne, pesce, crostacei e polenta. Buon appetito!!!



ZUCCA
200 g



8 054934 420887

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



Scheda Tecnica / Zucca grigliata

Valori nutrizionali di 100 g Zucca (fresca)	
ENERGIA (calorie)	18 kcal 75 kJoule
Parte edibile	81%
Acqua	94,6%
Carboidrati	3,5 g
Grassi	0,1 g
Proteine	1,1 g
Fibre	0 g

Valori nutrizionali di 100 g Zucca (grigliata)	
ENERGIA (calorie)	41 kcal 172 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	84,3%
Carboidrati	5 g
Grassi	1,4 g
Proteine	1,7 g
Fibre	0,9 g

Elaborazione effettuata su dati di composizione nutritiva degli alimenti proveniente da:

- tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti - Istituto Nazionale della Nutrizione - Roma;
- tabelle di composizione degli alimenti - Istituto Tedesco per le ricerche bromatologiche di Garching- Monaco di Baviera.

ANALISI LAB N°1004-L.

INGREDIENTI	Zucca grigliata nebulizzata con miscela di olio di semi di girasole e aceto bianco.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: arancio Odore: caratteristico Consistenza: tessuto compatto Palatabilità: il prodotto si presenta piacevole al gusto e con un odore aromatico
SHELF LIFE	Prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Zucca accuratamente selezionata nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. La zucca viene lavorata in ambienti a controllo igienico sanitario totale secondo le indicazioni descritte nel piano di autocontrollo HACCP applicato allo stabilimento di produzione Nella produzione si applicano gli standard IFS Food.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa nell'intervallo 0/+4°C Una volta aperta la confezione il contenuto deve essere consumato completamente. È opportuno mantenere la catena del freddo.
MODALITÀ DI CONSUMO	Il prodotto, semplicemente grigliato e condito, può essere consumato all'apertura della vaschetta o utilizzato per preparare ricette tradizionali.
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia e/o da un altro Stato della Comunità Europea.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 1%
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni ed è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, e il Reg. (UE) 1169/2011 e smi. Riportate in etichetta eventuali cross-contamination.
CONFEZIONE	VASCHETTA IN PP-EVOH-PP TRASPARENTE BARRIERATA E PELLICOLA ANTIFOG Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche) D.Lgs. 152/2006 -art. 226 comma 4; Reg.CEE 2004/1935 CEE; Dir. CEE 2002 /72- CEE e successive modifiche; Dir. CEE 1994 /62 - CEE. -Regolamento (UE) 2015/174, della Commissione del 5.02.2015, che modifica e rettifica il Regolamento UE 10/2011.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Listeria monocytogenes Assente UFC/25g ai sensi del REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 e smi.