



ANNA
TURA

alla
Griglia

PEPERONI

PRINCIPI ATTIVI:

Grazie ai livelli record di Vitamina C, i peperoni svolgono un ruolo prezioso per l'alimentazione e per la salute. Diversi studi hanno posto particolare attenzione ai potenziali effetti antitumorali dei peperoni. Gli estratti di peperone hanno inibito la formazione o l'azione di alcuni composti cancerogeni (quali le nitrosammine). Gli antiossidanti contenuti nei peperoni (tra cui Vitamina C e carotenoidi) potrebbero in parte spiegare i risultati, ma sono necessarie ulteriori ricerche per identificare con precisione i principi attivi e per comprendere meglio i meccanismi coinvolti.

CARATTERISTICHE:

Il peperone, *Capsicum annum* L., facente parte della famiglia delle Solanaceae, è una pianta annuale nel clima mediterraneo e perenne nei paesi caldi del sud America da dove proviene. Infatti è originario delle Americhe (Messico) ma attualmente viene coltivato in tutto il mondo. Le piante si presentano sotto forma di cespuglio alte da 40 a 80 cm (a seconda della specie) con foglie di colore verde chiaro. I fiori hanno la corolla bianca avente da 5 a 7 petali con stami giallo tenue. Il frutto è una bacca carnosa a portamento pendulo o eretto secondo le coltivazioni; inizialmente è verde e assume colorazione rossa e gialla di diverse tonalità a maturazione fisiologica.

CURIOSITÀ:

L'importazione in Europa del peperone comincia addirittura con il ritorno di Cristoforo Colombo dal suo primo viaggio. Non bisogna dimenticare che il navigatore genovese credeva di aver raggiunto l'India da Occidente ed era soprattutto a caccia di spezie pregiate: restò quindi molto colpito dal sapore piccante del peperoncino e lo scambiò per una varietà rossa di pepe.

Di qui il nome di peperone.

LO CHEF CONSIGLIA:

Il prodotto, proposto in comode confezioni, semplicemente grigliato e condito con olio di semi di girasole, aglio, peperoncino e succo di limone, può essere consumato immediatamente all'apertura della vaschetta. I peperoni grigliati sono un ottimo contorno da gustare freddo e, specialmente nel periodo estivo, adatti anche ad essere serviti come finger food. Come alternativa proponiamo di preparare gli involtini di peperoni, ricotta e olive, oppure un'insalata di peperoni con capperi, pomodori per insalata, olive nere, origano e prezzemolo. Buon appetito!!!



PEPERONI
200 g



8 054934 420153

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



Scheda tecnica / Peperoni grigliati

| Valori nutrizionali di 100 g peperoni (freschi) | |
|---|----------------------|
| ENERGIA (calorie) | 22 kcal 92 kJoule |
| Parte edibile | 82% |
| Acqua | 92,3 g |
| Carboidrati | 4,2 g |
| Grassi | 0,3 g |
| Proteine | 0,9 g |
| Fibre | 1,9 g |

| Valori nutrizionali di 100 g peperoni (grigliati) | |
|---|-------------------------|
| ENERGIA (calorie) | 76,6 kcal 320 kJoule |
| Parte edibile | 100% |
| Acqua | 92,4 g |
| Carboidrati | 4,5 g |
| Grassi | 5,3 g |
| Proteine | 0,9 g |
| Fibre | 2,6 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.

| | |
|--------------------------------|---|
| INGREDIENTI | Peperoni grigliati nebulizzati con olio di semi di girasole (aromatizzato con aglio, peperoncino, succo di limone) |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore: giallo e rosso a seconda della varietà di peperone. 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. Peperoni accuratamente selezionati nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. I peperoni vengono accuratamente lavorati 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 prodotto deve essere consumato entro 24/48 ore. 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. |
| 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. |