



ANNA  
TURA

# leNative peperoni cornetto di Sicilia

Il Peperone Cornetto è inconfondibile per la caratteristica forma allungata a corno, appunto, come dice il nome stesso.

Il colore può essere giallo, rosso o verde e la lunghezza può arrivare anche a 20cm. È detto siciliano perché tipico delle province di Ragusa, Caltanissetta e Agrigento.

Dalla polpa tenera e dal gusto dolciastro, il Peperone Cornetto presenta una più alta digeribilità rispetto al normale peperone quadrato. È dunque ideale per chi non digerisce bene questo ortaggio ma non vuole rinunciare al suo gusto inconfondibile.

Una delle principali caratteristiche nutrizionali del Peperone Cornetto è che risulta essere molto ricco di Vitamina C, quattro volte maggiore rispetto agli agrumi, svolgendo un ruolo prezioso per l'alimentazione e per la salute.

La notevole quantità e qualità di fibre presente nel Peperone Cornetto lo mettono tra le verdure più interessanti dal punto di vista dietetico, contiene pochissime calorie perché è costituito per la maggior parte d'acqua.

## in cucina

Può essere utilizzato per la preparazione di diversi piatti: arrostiti con un filo d'olio extravergine d'oliva, oppure ripieni di riso e verdure per un piatto completo e gustoso, spadellati in padella o come condimento di primi e secondi gustosi.



PEPERONI  
CORNETTO  
DI SICILIA  
200 g



Prodotto da: ANNATURA srl

Stabilimento Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma

# Scheda Tecnica

## peperoni cornetto di Sicilia

Valori nutrizionali di 100 g peperoni cornetto di Sicilia grigliati

ENERGIA (calorie)	64 kcal 270 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	83 g
Carboidrati	9,5 g
Grassi	1,4 g
Proteine	2,1 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.  
ANALISI LAB N°1004-L.

INGREDIENTI	Peperoni cornetto di Sicilia 99% grigliati, olio di semi di girasole e 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 cornetto di Sicilia accuratamente selezionati nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. I peperoni cornetto di Sicilia 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 contenuto deve essere consumato completamente. È opportuno mantenere la catena del freddo.
MODALITÀ DI CONSUMO	Riscaldare per 2-3 minuti su piastra o in padella avendo cura di girare su entrambi i lati o in microonde per 3 minuti a 950 watt.
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 1%
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni ed è conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e smi. Riportate in etichetta eventuali cross-contamination. Può contenere solfiti.
CONFEZIONE	Per il prodotto al naturale: POLIPROPILENE TRASPARENTE COPOLIMERO E PELLICOLA ANTIFOG. Per il prodotto in ATP: VASCHETTA IN PP-EVOH-PP TRASPARENTE BARRIERATA E PELLICOLA ANTIFOG. Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti: D.M. 21/3/1973 e ss.mm.ii.; D.Lgs. 152/2006 - art. 226 comma 4; D. Lgs. 10 febbraio 2017 n. 29; Regolamento (CE) 1935/2004 ss.mm.ii ; Direttiva 2007/19/CE e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 10/2011 e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 2015/174, 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 ss.mm.ii.

Fonte: Gruppo Maurizi srl - Roma - Rapporto di Prova n. 26B05734