



ANNA  
TURA

# leNative peperoni cornetto di Sicilia

Der Name Peperone Cornetto (Horn) ist auf die längliche und spitze Form dieser Frucht zurückzuführen. Sie kann gelb, rot oder grün sein und eine Länge bis zu 20 cm erreichen. Sie wird sizilianische Paprika genannt, weil sie typisch für die Provinzen Ragusa, Caltanissetta und Agrigento ist.

Mit zartem Fruchtfleisch und süßlichem Geschmack ist diese Paprikasorte leichter verdaulich als Blockpaprika. Sie ist daher ideal für alle, die dieses Gemüse nicht gut verdauen, aber auf seinen unnachahmlichen Geschmack nicht verzichten wollen.

Zu den wichtigsten Inhaltsstoffen von Spitzpaprika gehört Vitamin C. Tatsächlich ist sein Vitamin C-Gehalt viermal höher als der von Zitrusfrüchten, weshalb er einen festen Platz in unserem Speiseplan einnehmen sollte.

Die in Spitzpaprika enthaltene beachtliche Menge und Qualität der Ballaststoffe machen das Gemüse aus diätetischer Sicht sehr interessant, da es hauptsächlich aus Wasser besteht und daher nur sehr wenige Kalorien enthält.

## in der küche:

Spitzpaprika kann für die Zubereitung verschiedener Gerichte verwendet werden: gebraten mit etwas nativem Olivenöl extra oder gefüllt mit Reis und Gemüse für ein komplettes und leckeres Gericht, in der Pfanne sautiert oder als schmackhafte Zutat für erste und zweite Gänge.



PEPERONI  
CORNETTO  
DI SICILIA  
200 g



Hergestellt von: ANNATURA srl

Produktionsstätte Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rom

# Kalorien und Nährwerte peperoni cornetto di Sicilia

Nährwerte je 100 g  
peperoni cornetto di Sicilia (gegrillt)

ENERGIE (Kalorien)	64 kcal 270 kJoule
Essbarer Teil	100%
Wasser	83 g
Kohlenhydrate	9,5 g
Fett	1,4 g
Protein	2,1 g
Ballaststoffe	2,6 g

Die Ausarbeitung erfolgte anhand von Daten über die Nährstoffzusammensetzung von Lebensmitteln aus:

- Tabellen über die chemische Zusammensetzung und den Brennwert der Lebensmittel Istituto Nazionale della Nutrizione (Nationales Institut für Ernährung und Lebensmittel) - Rom;
- Tabellen über die Zusammensetzung der Lebensmittel - Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie in Garching - München.

ZUTATEN	Peperoni cornetto di Sicilia 99%, sonnenblumenöl, zitronensaft.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: gelb und rot je nach Paprikasorte. Geruch: charakteristisch Konsistenz: feste Textur Schmackhaftigkeit: Das Produkt hat einen angenehmen Geschmack und aromatischen Duft
HALTBARKEIT	Produkt ist bis zu 30 Tage genießbar (Verfallsdatum ist auf Verpackung angegeben)
PRODUKTIONSPROZESS	Spezialität aus der 5. Gruppe. Peperoni cornetto di Sicilia, die aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt werden. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Die Peperoni cornetto di Sicilia werden in Umgebungen mit Hygienemanagement gemäß den Vorgaben des für den Produktionsbetrieb geltenden HACCP-Eigenkontrollplans sorgfältig verarbeitet. In der Produktion gelten die IFS Food-Standards.
LAGERUNG	Das Produkt sollte bei einer Temperatur zwischen 0/+4 °C gelagert werden. Nach dem Öffnen der Verpackung muss der Inhalt vollständig verbraucht werden. Die Kühlkette sollte eingehalten werden.
VERZEHREMPFEHLUNG	2-3 Minuten auf einer grillplatte oder in der pfanne auf beiden seiten erhitzen oder 3 minuten bei 950 watt in die mikrowelle stellen.
HERKUNFT DER ROHSTOFFE	Italien.
PFLANZLICHE FREMDBESTANDTEILE	≤ 1 %
ALLERGENE	Das Produkt enthält keine Allergene und entspricht der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i.d.g.F. Eventuelle Kreuzkontaminationen sind auf dem Etikett angegeben. Kann senf enthalten.
VERPACKUNG	Für das Produkt Natur: TRANSPARENTES POLYPROPYLEN-COPOLYMER UND ANTIFOG-FOLIE. Für das Produkt unter MAP: SCHALEN AUS TRANSPARENTEM PP-EVOH-PP MIT BARRIEREBESCHICHTUNG UND ANTIFOG-FOLIE. Erklärung über die Eignung für den Lebensmittelkontakt: Ital. Ministerialerlass D.M. 21.3.1973 in der geltenden Fassung; ital. GvD 152/2006 - Art. 226 Absatz 4; ital. GvD Nr. 29 vom 10. Februar 2017; Verordnung (EG) 1935/2004 i.d.g.F.; Richtlinie 2007/19/EG i.d.g.F.; Verordnung (EG) 10/2011 i.d.g.F.; Verordnung (EG) 2015/174 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) 10/2011.
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Listeria monocytogenes Nicht nachweisbar KBE/25 g. Gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 i.d.g.F.

Quelle: Gruppo Maurizi srl – Rom – Prüfbericht Nr. 26B05734