



le Native peperoni cornetto di Sicilia

Comme son nom l'indique, le Poivron Cornetto est reconnaissable à sa forme allongée en cornet. Il peut être jaune, rouge ou vert et peut mesurer jusqu'à 20 cm de long. On l'appelle « sicilien » car il est typique des provinces de Raguse, Caltanissetta et Agrigente. Avec une chair tendre et un goût légèrement sucré, le Poivron Cornetto est plus digeste que le poivron classique de forme carrée. Il est donc idéal pour ceux qui digèrent mal ce légume mais ne veulent pas renoncer à son goût unique. L'une des principales caractéristiques nutritionnelles du poivron Cornetto est sa richesse en vitamine C, quatre

fois supérieure à celle des agrumes, ce qui en fait un aliment précieux pour une alimentation saine. La quantité et la qualité remarquables des fibres présentes dans le poivron Cornetto en font l'un des légumes les plus intéressants d'un point de vue diététique. Il est très peu calorique car il est composé en grande partie d'eau.

en cuisine :

Il peut être utilisé pour la préparation de nombreux plats : grillé avec un filet d'huile d'olive extra vierge, farci de riz et de légumes pour un plat complet et savoureux, sauté à la poêle ou utilisé comme condiments pour de savoureux plats de pâtes et d'excellents plats de résistance.



PEPERONI
CORNETTO
DI SICILIA
200 g



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

Spécification peperoni cornetto di Sicilia

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de peperoni cornetto di Sicilia (grillés)

ÉNERGIE (calories)	64 kcal 270 kJ
Partie comestible	100%
Eau	83 g
Glucides	9,5 g
Graisses	1,4 g
Protéines	2,1 g
Fibres	2,6 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.

INGRÉDIENTS	Peperoni cornetti di Sicilia 99%, huile de graines de tournesol, jus de citron.
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	Couleur : jaune, rouge, selon la variété du poivron. Odeur : caractéristique. Consistance : tissu compact. Saveur : agréable, aromatisée.
DURÉE DE CONSERVATION	Produit comestible dans les 30 jours (date d'expiration imprimée sur l'emballage)
PROCÉDÉ DE PRODUCTION	Peperoni cornetti di Sicilia de grande qualité soigneusement sélectionnés. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Les peperoni cornetti di Sicilia sont intégralement traités 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. Tout le produit doit être entièrement consommé après ouverture. Il est recommandé de respecter la chaîne du froid.
PRÉPARATION	Chauffer pendant 2 à 3 minutes sur une plaque ou dans une poêle en veillant à retourner des deux côtés ou au micro-ondes pendant 3 minutes à 950 watts.
ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRINCIPAL	Italie.
AUTRE MATIÈRE VÉGÉTALE	≤ 1%
ALLERGÈNES	Le produit ne contient aucun allergène et est conforme au règlement (UE) 1169/2011 tel que modifié. Toute éventuelle contamination croisée est signalée sur l'étiquette. Peut contenir des sulfites.
EMBALLAGE	Pour le produit naturel : POLYPROPYLENE TRANSPARENT COPOLYMÈRE ET FILM ANTIBUÉE. Pour le produit sous atmosphère protectrice : BARQUETTE EN PP-EVOH-PP TRANSPARENTE À REVÊTEMENT BARRIÈRE ET FILM ANTI-BUÉE. Déclaration d'aptitude au contact alimentaire : A.M. 21/3/1973 tel que modifié et complété ; Décret-loi 152/2006 - art. 226 alinéa 4 ; Décret-loi n° 29 du 10 février 2017 ; Règlement (CE) 1935/2004 tel que modifié et complété ; Directive 2007/19/CE telle que modifiée et complétée ; Règlement (UE) 10/2011 tel que modifié et complété ; Règlement (UE) 2015/174, modifiant et corrigeant le Règlement UE 10/2011.
INFORMATION MICROBIOLOGIQUE	Listeria monocytogenes Absente UFC/25g. Conformément au RÈGLEMENT (CE) n° 2073/2005 tel que modifié et complété.

Source : Gruppo Maurizi srl - Rome - Rapport d'essai n° 26B05734