



ANNA  
TURA

# leNative peperoni cornetto di Sicilia

El «pimiento de cuerno» es inconfundible por su característica forma alargada acabada en punta, como indica su nombre.

Puede ser de color amarillo, rojo o verde y su longitud puede llegar incluso a los 20 cm. Se le llama «siciliano» porque es típico de las provincias de Ragusa, Caltanissetta y Agrigento.

Con una pulpa tierna y un sabor dulzón, el pimiento «cuerno» es más fácil de digerir que el pimiento cuadrado normal. Por lo tanto, es ideal para quienes no digieren bien esta hortaliza pero no quieren renunciar a su sabor inconfundible.

Una de las principales características nutricionales del pimiento de «cuerno» es que es muy rico en vitamina C, cuatro veces más que los cítricos, lo que le confiere un papel muy valioso en la alimentación y la salud. La notable cantidad y calidad de fibra que contiene el pimiento de «cuerno» lo convierten en una de las hortalizas más interesantes desde el punto de vista dietético; además, tiene muy pocas calorías, ya que está compuesto en su mayor parte por agua.

## en cocina:

Se puede utilizar para preparar diversos platos: asados con un poco de aceite de oliva virgen extra, rellenos de arroz y verduras para un plato completo y sabroso, salteados en la sartén o como acompañamiento de sabrosos platos de pasta y carnes.



PEPERONI  
CORNETTO  
DI SICILIA  
200 g



Producido por: ANNATURA srl  
Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma

# Ficha técnica

## peperoni cornetto di Sicilia

Valores nutricionales por 100 g peperoni cornetto  
di Sicilia (a la parrilla)

ENERGÍA (calorías)	64 kcal 270 kJ
Parte comestible	100%
Agua	83 g
Hidratos de carbono	9,5 g
Grasas	1,4 g
Proteínas	2,1 g
Fibra total	2,6 g

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

- tablas de composición química y valor energético de los alimentos, Instituto Nacional de Nutrición - Roma;
- tablas de composición de los alimentos - Instituto Alemán de investigaciones bromatológicas de Garching – Múnich.

INGREDIENTES	Peperoni cornetto di Sicilia 99%, huil de graines de girasol y zumo de limón.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: amarillo y rojo según la variedad de pimienta. Olor: característico Consistencia: tejido compacto Palatabilidad: el producto se presenta agradable al gusto y con un olor aromático
VIDA ÚTIL	Producto comestible hasta 30 días (fecha de caducidad indicada en el envase)
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Peperoni cornetto di Sicilia cuidadosamente seleccionados en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. Los peperoni cornetto di Sicilia se procesan con esmero en un ambiente totalmente controlado desde el punto de vista higiénico y sanitario, de acuerdo con el plan de autocontrol HACCP aplicado a la planta de producción. En la producción se aplican las normas IFS Food.
MODO DE CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C. Una vez abierto el envase, el contenido debe consumirse completamente. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PREPARACIÓN	Calentar durante 2-3 minutos en una plancha o sartén por ambos lados, o en el microondas durante 3 minutos a 950 vatios.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia.
OTRO MATERIAL VEGETAL	≤ 1%
ALÉRGENOS	El producto no contiene alérgenos y cumple con el Reg. (UE) 1169/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones. En la etiqueta se indican posibles contaminaciones cruzadas. Puede contener sulfitos
ENVASE	Para el producto al natural: COPOLÍMERO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE Y PELÍCULA ANTIFOG. Para el producto en MAP: BANDEJA DE PP-EVOH-PP TRANSPARENTE DE BARRERA Y PELÍCULA ANTIFOG. Declaración de idoneidad al contacto con los alimentos: D.M. 21/3/1973 y sucesivas modificaciones e integraciones; Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Decr. Legis. 10 febrero 2017 n. 29; Reglamento (CE) 1935/2004 sucesivas modificaciones e integraciones; Directiva 2007/19/CE y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 10/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 2015/174, que modifica y rectifica el Reglamento UE 10/2011.
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Listeria monocytogenes Ausente UFC/25 g. En virtud del REGLAMENTO (CE) n.º 2073/2005 y sucesivas modificaciones e integraciones.

Fuente: Gruppo Maurizi srl - Roma - Informe de prueba n° 26B05734