



ANNA
TURA

alla
Griglia

P O I V R O N S

INGRÉDIENTS ACTIFS :

Grâce à leur incroyable teneur en vitamine C, les poivrons jouent un rôle précieux pour l'alimentation et pour la santé. Plusieurs études ont porté une attention particulière à leurs effets anti-cancérogènes potentiels. Les extraits de poivron ont inhibé la formation ou l'action de certains composés cancérogènes (telles les nitrosamines). Les antioxydants contenus dans les poivrons (parmi lesquels la vitamine C et les caroténoïdes) pourraient en être la cause, mais d'autres recherches sont nécessaires pour en repérer avec précision les principes actifs et pour mieux en comprendre les mécanismes.

CARACTÉRISTIQUES :

Le poivron, *Capsicum annuum L.*, appartenant à la famille des *Solanaceae*, est une plante annuelle dans les pays méditerranéens, et pérenne dans les pays aux climats chauds de l'Amérique du Sud, dont il provient. Originaire de la Mexique, il est désormais cultivé dans le monde entier. Sa plante est un buisson variant de 40 à 80 cm de hauteur, selon l'espèce ; ses feuilles sont d'un vert clair, ses fleurs ont une corolle blanche de 5 à 7 pétales aux étamines jaunâtres. Leurs fruits, des baies charnues, peuvent être pendules ou érigés, selon les cultures. Verts à la naissance, les poivrons prennent différentes nuances de rouge et de jaune, suivant leur maturation physiologique.

LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est Christophe Colomb même qui, au retour de son tout premier voyage, importe le poivron en Europe. Il ne faut pas oublier que le navigateur génois croyait être arrivé aux Indes orientales, où il voulait surtout se procurer des épices précieuses : il fut donc très frappé par le goût pimenté du poivron, qu'il prit pour une variété rouge de poivre. D'où le nom de poivron.

CONSEILS DU CHEF :

Le produit, qui est proposé dans des confections pratiques, tout simplement grillé et assaisonné avec de l'huile de tournesol et du jus de citron, peut être immédiatement consommé après ouverture du contenant. Les poivrons grillés sont un excellent accompagnement à goûter froid et, notamment en été, ils peuvent être servis comme finger food. Vous pouvez également préparer des roulades de poivrons, ricotta et olives, ou encore une salade de poivrons, câpres, tomates et olives noires, parsemée d'origan et de persil.

Buon appetito !!!



POIVRONS
200 g



8 05 4934 420153

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



Spécifications / Poivrons grillés

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de poivrons (frais)	
CALORIES	22 kcal 92 kJoule
Partie comestible	82%
Eau	92,3 g
Glucides	4,2 g
Graisses	0,3 g
Protéines	0,9 g
Fibres	1,9 g

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g de poivrons (grillés)	
CALORIES	55 kcal 230 kJoule
Partie comestible	100%
Eau	92,4 g
Glucides	8,3 g
Graisses	0 g
Protéines	2,1 g
Fibres	2,5 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	Poivrons grillés vaporisés à l'huile de tournesol et de 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	Poivrons de grande qualité soigneusement sélectionnés. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Les poivrons 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. Le produit doit être consommé dans les 24/48 heures après ouverture. Il est recommandé de respecter la chaîne du froid.
PRÉPARATION	Le produit, déjà grillé et assaisonné, peut être servi tel quel ou employé selon les recettes traditionnelles.
ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRINCIPAL	Italie et / ou autre pays de la CE.
AUTRE MATIÈRE VÉGÉTALE	≤ 1%
ALLERGÈNES	Le produit ne contient pas d'allergènes et respecte la directive Européenne CE 2003/89 du 10-11-03 et les modifications successives relatives aux allergènes ainsi que le Règlement (UE) 1169/2011. Toute contamination croisée potentielle figure sur l'emballage.
EMBALLAGE	EMBALLAGE PP-EVOH-PP TRANSPARENT ET FILM PLASTIQUE ANTIBUÉE. Déclaration d'autorisation d'entrer en contact avec les denrées alimentaires (D.M. 21/3/1973 et modifications successives). D.Lgs. 142/2006-article 226 section 4; Registre CEE 2004.1935 CEE; Directive CEE 2002/72-CEE et amendements successifs ; Directive CEE 1994/62 - CEE. Règlement (UE) 2015/174, de la Commission du 5/02/2015, modifiant ou rectifiant le Règlement UE 10/2011.
INFORMATION MICROBIOLOGIQUE	Absence de Listeria monocytogènes UFC/25 conformément à la réglementation européenne (CE) n. 2073/2005.