



# RAGAMELI

*di Sicilia*

Azienda Agricola Ragameli

Via Garibaldi 125  
96010 Ferla (SR) Italia  
P.I. 01561830892

T / F (+39) 0931 879478

M (+39) 339 4244498

(+39) 333 1864033

info@ragameli.com

www.ragameli.com

## INGREDIENTI

Peperoncino 50%, olio extravergine di oliva, aceto, sale.

## ORIGINE / ZONA DI PRODUZIONE

Il peperoncino, nei nostri climi, è coltivato come pianta annuale. La piccantezza è il carattere più particolare e dipende dalla presenza di una sostanza alcaloide nel frutto chiamata capsaicina e da quattro sostanze naturali correlate. La pianta esige un'esposizione in pieno sole, l'apparato radicale non sopporta l'eccessiva umidità. I frutti hanno una lunghezza media di 8-10cm e un diametro di 2-3 cm. Il colore è inizialmente verde e diventa rosso a maturazione.

**Periodo di raccolta:** Luglio / Settembre.

**Sistema di raccolta:** a mano.

## ASPETTO VISIVO

In questo patè, spicca il colore rosso vivo. I peperoncini si presentano macinati e i pezzetini sono molto visibili. È possibile vedere anche i semi, che conferiscono un tocco di maggiore naturalità.

## ODORE

La neutralità dell'olio extravergine con cui viene lavorato questo patè, non intacca minimamente la natura del prodotto e mantiene le forti fragranze degli altri ingredienti.

## SAPORE

In bocca si percepisce una sensazione di caldo o freddo. Vengono stimolati dei termorecettori che si attivano quando la temperatura raggiunge un certo valore di soglia. Il piccante non è un sapore fondamentale come il dolce, il salato, l'aspro, che sono dotati di recettori propri, ma agisce ingannando i ricettori della temperatura. La capsaicina non è solubile in acqua, quindi, per alleviare il bruciore conviene utilizzare del pane che la rimuove dai recettori.

## PROPRIETÀ

Il peperoncino è ricco di vitamine E-A-C-D e di importanti enzimi, stimolatori della vitalità dei tessuti di tutto l'organismo. Le vitamine riducono il colesterolo, prevengono l'arteriosclerosi, inoltre, aumentano la resistenza alle infezioni batteriche. Ma come ogni cosa è bene non esagerare, in quantità eccessive fa male alla salute.

## CONFEZIONAMENTO

Caratteristiche del contenitore, tipo di materiale e/o costituenti di imballaggio:

<b>Formato:</b>	Vaso 212ml
<b>Peso netto:</b>	195g
<b>Pezzi per cartone:</b>	12
<b>Strato Pallet:</b>	108
<b>Pallet:</b>	1620

# PATÈ DI PEPERONCINO



## MODI D'USO

Buonissimo sulle bruschette. In cucina può trovare tantissime altre applicazioni: ottimo per un aperitivo veloce, insaporire sughi, accompagnare secondi.

## CONSERVAZIONE

All'apertura il prodotto presenta uno strato superiore di olio extravergine. Una volta aperto, ricompare con olio e metterlo in frigo per un'ottimale conservazione. È possibile tenere il prodotto a temperatura ambiente, avendo l'accortezza di consumarlo in tempi brevi onde evitarne la degenerazione.

## SHELF LIFE

Il prodotto integro conserva le sue proprietà qualitative per almeno 18 mesi dalla sua produzione.

Periodo di produzione: Luglio / Settembre.

## ALLERGENI

Ai sensi della normativa vigente (reg. UE n. 1169/2011 allegato II). Si dichiara che in questo prodotto **non sono presenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.

**Normativa igienico-sanitaria:** tutti i prodotti vengono realizzati in laboratorio con certificazione HACCP che rispetta tutti i dettami della normativa igienico-sanitaria (D.Lgs 193/07).

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

**carboidrati:** 1,8 g / **di cui zuccheri:** 0,2 g

**sostanze grasse totali:** 30,5 g

**grassi saturi:** 6,0 g

**proteine:** 1,9 g

**sale:** 3,0 g

**fibra:** 6,1 g

**valore energetico:** 1260 Kj / 302 Kcal