



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 secco 100%.

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. Dopo la raccolta i peperoncini rossi vengono raccolti e messi ad essicare per giorni, in aree ombrose e ventilate. Periodo di raccolta: Luglio / Settembre. Sistema di raccolta: a mano.

ASPETTO VISIVO

Spicca il colore rosso vivo, con quel tocco di giallo dei semi, molto visibili. I peperoncini si presentano macinati e i pezzi, assomigliano a piccoli fiocchi rossi. Il tutto conferisce un tocco di maggiore naturalità.

ODORE

la capsaicina è di per se priva di odore. Si riesce a percepire solo un pizzico di bruciore al naso, per la sua caratteristica piccante.

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 recettori 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 secco, grazie alla capsaicina, che conferisce il caratteristico sapore piccante, è un ottimo stimolatore del metabolismo. Stimola la termogenesi, con un effetto riscaldante che spinge l'organismo a bruciare più calorie. (consigliato, infatti, nelle diete dimagranti). La capsaicina ha anche una funzione antidolorifica ed analgesica. Adoperata in molte pomate per applicazioni locali.

Il peperoncino contiene diversi tipi di vitamine e pare sia molto efficace nell'eliminare la gastrite ed i problemi di ulcera.

CONFEZIONAMENTO

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

Formato:	Vaso 212ml
Peso netto:	70g
Pezzi per cartone:	12
Strato Pallet:	108
Pallet:	1620

PEPERONCINO SECCO



MODI D'USO

In cucina può essere mischiato a sughì o nelle marinate per arrosti, ma generalmente da il meglio di sé quando viene usato per condire pizze, focacce e altri prodotti da forno. Questo tipo di peperoncino secco può essere tostato in una padella per enfatizzare l'aroma.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di luce e di calore.

SHELF LIFE

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

Periodo di produzione: anno intero

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).