



# PEPERONI ARROSTITI E CONDITI

Peperoni arrostiti sottolio / Roasted seasoned peppers / Poivrons rôtis et assaisonnés

Peperoni arrostiti sul fuoco vivo, pelati e spezzati a mano. Il tutto come si fa in casa quando si rispettano le antiche ricette tramandate alle nuove generazioni. Ideale da accompagnare come condimento sia con la carne, che con il pesce. Ottimo per una bruschettina.

Fratelli Burgio peperoni arrostiti are made from freshly plucked, flame-roasted peppers that are shredded by hand, just like they're prepared at home, following a recipe that has been handed down for generations. Perfect for garnishing both meat and fish. Excellent on bruschetta.

Des poivrons rôtis à feu vif, pelés et hachés à la main. Le tout comme on le fait à la main lorsque l'on respecte les recettes ancestrales, transmises aux nouvelles générations. Idéal pour accompagner aussi bien la viande que le poisson en tant qu'assaisonnement. Excellent sur une bruschetta.

## Proprietà benefiche

I peperoni hanno la capacità di reintegrare l'acqua, essendone composti al 92%, e sali minerali quali fosforo, magnesio, potassio, ferro e calcio. Contengono una percentuale di vitamina C quattro volte maggiore che negli agrumi con la conseguente capacità di aumentare la resistenza alle infezioni; inoltre irrobustiscono i muscoli e favoriscono l'assorbimento del ferro.

## Beneficial properties

Sweet peppers have a high water content (92%) and are packed with minerals and vitamins, like phosphorous, magnesium, potassium, iron and calcium. They're also rich in Vitamin C (four times as much as citrus fruits), helping the body fight off infections.

## Propriétés bénéfiques

Les poivrons ont la capacité de réintégrer l'eau, car ils en sont composés à 92%. Ils contiennent des sels minéraux comme le phosphore, le magnésium, le potassium, le fer et le calcium. Ils contiennent un pourcentage de vitamine C quatre fois supérieur aux agrumes, avec par conséquent la capacité d'augmenter la résistance aux infections. De plus, ils renforcent les muscles et favorisent l'absorption du fer.



Operatore controllato n. J12X  
Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF  
Cert. IT BIO 007  
Agricoltura ITALIA

## Ingredienti / Ingrédients / Ingrédients

Peperoni (74%), olio extra vergine d'oliva (22%), succo di limone, menta, aglio, sale / Pepperoni (74%), extra virgin olive oil (22%), lemon juice, mint, garlic, salt /peperoni (74%), huile d'olive extra vierge (22%), jus de citron, menthe, ail, sel.

Valori Nutrizionali Nutritional Values Valeurs Nutritionnelles	100 GR
Energia Energy Énergie	361 kcal - 1510 kj
Grassi Fat Graisse	9,4 g
saturi saturated saturé	1,4 g
monoinsaturi monounsaturated monoinsaturés	6,5 g
polinsaturi polyunsaturated poly-insaturés	1,8 g
Carboidrati Carbohydrates Hydrates de carbone	67,4 g
di cui zuccheri sugars sugars	2,4 g
Fibre Fibers Des fibres	1,7 g
Proteine Protein Protéine	1,4 g
Sale Salt Sel	1,2 g

Formato Size Taille	Peso netto Net weight Poids net	Peso lordo Weight Poids brut	Peso sgocciolato Drained weight Poids égoutté	TMC (mesi) TMC (month) TMC (mois)	Qtà-CT Q.ty-box Qté-CT	Peso-CT Weight-box Poids-CT	COD.	EAN
1	90 g	220 g	-	24	12	2,7 kg	PEPARRB90	0806891125750
	190 g	366 g		24	12	4,2 kg	PEPARRB212	0806891125781
	270 g	550 g		24	12	6 kg	PEPARRB314	0806891129581

1 Vaso in vetro  
Glass jar / Bocal en verre

2 Bottiglia in vetro  
Glass bottle / Bouteille en verre

3 Sacchetto in plastica  
Plastic bag / Sac plastique

4 Secchio alimentare  
Food bucket / Seau de nourriture

Prodotto senza conservanti.  
Una volta aperto, rabboccare con olio extravergine di oliva e conservare in frigo.  
Da consumarsi preferibilmente entro la data di scadenza indicata sulla confezione/etichetta.

Product without preservatives.  
Once opened, top up with extra virgin olive oil and keep in the fridge.  
To preferably consume within the date shown on the label/package.

Produit sans conservateur.  
Une fois ouvert, ajoutez de l'huile d'olive extra vierge et conservez-le au réfrigérateur.  
À consommer de préférence avant la date de péremption indiquée sur l'emballage/l'étiquette.

Prodotto e confezionato:  
Produced and packaged:  
Produit et emballé:

Laboratorio  
artigianale di  
Edonè s.r.l.

Contrada Cugno di Canne, 48  
96014 Florida - Siracusa - Sicilia  
Tel. +39 0931 923514

PIVA 0181 6340895  
info@fratelliburgio.com  
www.fratelliburgio.com



FRATELLI  
BURGIO  
SIRACUSA  
1978 - 2018  
40