



Bierzo2030
Territorio Azul



Pimiento Asado
del Bierzo

Sabores para compartir

El Pimiento del Bierzo se caracteriza por ser un **fruto carnoso, alargado** y de piel fina, con un color **rojo intenso** y un **sabor dulce** muy marcado, sin apenas amargor, destacando por su **textura suave** y **jugosa** muy valorada gastronómicamente. Comenzó a cultivarse en el Bierzo a mediados del siglo XVII, aprovechando el clima suave de la comarca, y en 1669 se introdujo la técnica del asado, que dio lugar a la tradición del pimiento asado impulsada por las amas de casa bercianas. En 1818 surgió la primera industria conservera en Villafranca del Bierzo y la producción se fue concentrando en diferentes municipios. El proceso de **elaboración** del Pimiento del Bierzo es completamente **artesanal**, basado en el asado del fruto, su limpieza y pelado manual sin agua ni aditivos, utilizando únicamente pimientos seleccionados y conservándolos en su propio jugo natural para mantener todo su sabor y calidad. Desde el año 2002 está protegido por la **Indicación Geográfica Protegida (IGP)**, que certifica su origen, su método de elaboración y su vínculo con el territorio, garantizando su autenticidad y calidad diferenciada.

www.alimentoscalidadbierzo.es

ORGANIZA:



FINANCIA:



PIMIENTO ASADO DEL BIERZO



Bierzo2030
Territorio Azul

Sabores para compartir



VALOR NUTRICIONAL

- Alto contenido en **vitamina C**, que refuerza el sistema inmunológico y protege frente al daño oxidativo.
- Ricos en **vitamina A** (Equivalente al retinol) y **Provitamina A** (Carotenos), fundamental para la salud ocular.
- **Vitamina B6 y B9** (Folatos).
- Alto contenido en **agua**.
- **Gran fuente de minerales**. Potasio, Sodio, Magnesio, Calcio, Fósforo, Yodo, Hierro, Zinc.
- Aporta **fibra**. Mejora el **tránsito intestinal**, la **digestión** y contribuir a la sensación de **saciedad**.
- **Bajo en calorías**.
- Su **elaboración artesanal** preserva al máximo sus **nutrientes** y propiedades **antioxidantes**.

CARACTERÍSTICAS

- Forma **alargada** y ligeramente triangular.
- Tamaño medio-grande.
- Piel **fin** y **lisa** de color **rojo** intenso en el punto óptimo de maduración
- Fruto **carnoso** y de textura **blanda**, **jugosa** y poco fibrosa.
- Sabor **dulce** e **intenso**, con matices **ahumados** y **escaso amargor**. Aroma intenso.

USO GASTRONÓMICO

- Pimientos Asados rellenos de rabo de toro guisado al vino tinto.
- Pastel de Pimientos Asados, espárragos y setas sobre crema de calabacín.
- Ensalada de bacalao, con pimientos asados y aceitunas negras.

www.alimentoscalidadbierzo.es

ORGANIZA:



NOS IMPULSA



FINANCIA:

