



I.G.P.
Pimiento Asado
del Bierzo

PIMIENTO ASADO DEL BIERZO

SALUDABLE POR NATURALEZA

Hay indicios de que en Ponferrada se empieza a cultivar el pimiento a mediados del siglo XVII. Las referencias históricas y literarias prueban una reputación del producto basada en la tradición de cultivo del pimiento así como a las características de su asado y embotado.

La especificidad del producto viene dada por el origen geográfico de la producción. El asado se realiza mediante plancha u horno aportando al pimiento un aroma y regusto a humo. El proceso de asado, descorazonado y pelado, se realiza manualmente y sin utilizar soluciones químicas, ni siquiera lavado con agua.

Los pimientos asados protegidos irán provistos del distintivo numerado expedido por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Pimiento Asado del Bierzo".





“PIMIENTO ASADO DEL BIERZO” NATURALLY HEALTHY

There is evidence of pepper cultivation having started in Ponferrada in the middle of the 17th century. Historical and literary references attest to the product's reputation, which derives from the area's pepper-growing tradition and the specific characteristics of the roasted and canned.

The specificity of the product stems from the geographical area where it is produced. The traditional method of roasting, using a grill or oven, gives the peppers a smoky flavour and aftertaste. The process of roasting, removing the membrane and skin is handmade and the fact that no chemical solutions are used and no washing even with water.

The roasted peppers are released for consumption must bear a numbered label that is issued by the Regulating Council for the Protected Geographical Indication "Pimiento Asado del Bierzo".

“PIMIENTO ASADO DEL BIERZO” NATURELLEMENT SAIN

La culture du poivron à Ponferrada semble avoir débuté au milieu du XVII^e siècle. Les références historiques et littéraires témoignent de la réputation du produit, fondée sur la tradition de la culture du poivron ainsi que sur les caractéristiques de sa cuisson et de son conditionnement.

La spécificité du produit est imputable à l'origine géographique de la production. La méthode traditionnelle de cuisson, au grill ou au four, donne au poivron une saveur et un arrière-goût de fumée. Tout le processus consistant à griller, évider et peler les poivrons est réalisé à la main sans utilisation de solutions chimiques ni même de lavage à l'eau.

Les poivrons grillés protégés sera pourvu du code numéroté délivré par le Conseil Régulateur d'Indication Géographique Protégée "Pimiento Asado del Bierzo".

CONSEJO REGULADOR DE LA I.G.P. PIMIENTO ASADO DEL BIERZO

C/ La Iglesia, nº 2 - 24549 Carracedelo (León) SPAIN
Tfno: (+34) 987 04 89 00 / Fax: (+34) 987 56 28 69
www.pimientoasadodelbierzo.es - info@pimientoasadodelbierzo.org



DIPUTACIÓN
DE LEÓN

