



EL PIMIENTO ASADO DEL BIERZO SÓLO SE COMERCIALIZA ELABORADO

## CALIDAD DE ORIGEN

El Bierzo es una antigua comarca situada en el lado más occidental de Castilla y León. Su especial situación entre la meseta y la costa ha propiciado el asentamiento de numerosas civilizaciones, que han legado una inmensa riqueza cultural sólo comparable con la belleza paisajística del Bierzo: las Médulas, el Valle del Silencio, Campo del Agua, Colinas del Campo...

El Bierzo disfruta de un microclima mediterráneo, con una temperatura media anual de 12,5° C y una pluviometría media de 800 mm., condiciones óptimas para la producción de frutas y verduras de gran calidad, entre las que se encuentra el afamado Pimiento del Bierzo.

Las características físicas y morfológicas del pimiento producido en El Bierzo lo diferencian de los producidos en otras zonas. Su forma triangular alargada, su color rojizo y la consistencia de su carne aguardan un pimiento de sabor único.



## Saludable por Naturaleza



I.G.P.  
Pimiento Asado del Bierzo

Calle la Iglesia, 2 · 24549 CARRACEDELO (León)  
Tfno.: 987 04 89 00 · Fax: 987 56 28 69  
[www.pimientoasadodelbierzo.org](http://www.pimientoasadodelbierzo.org)

Las empresas de El Bierzo apuestan por la calidad y el sabor, apuestan por el Pimiento Asado del Bierzo con sello de Indicación Geográfica Protegida.

I.G.P.  
Pimiento Asado del Bierzo



*El sello de "Indicación Geográfica Protegida" garantiza que tiene en sus manos un producto de primera calidad, cultivado y elaborado en la Comarca del Bierzo, según el Pliego de Condiciones de la I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo*



CASTILLA Y LEÓN



DIPUTACIÓN DE LEÓN



I.G.P.  
Pimiento Asado del Bierzo





FLOR DEL PIMIENTO



SALUDABLE POR NATURALEZA

## CONTROL DE PRINCIPIO A FIN

La plantación del pimiento con sello I.G.P. se realiza dentro de los límites comarcales de El Bierzo. El Consejo Regulador controla todo el proceso, desde el origen de la materia prima hasta la transformación de la misma.

Cuando el pimiento alcanza el grado óptimo de maduración, se efectúa la recolección de forma manual y en varias pasadas. El transporte y almacenamiento están sujetos a registros de control donde se identifica cada partida recolectada.

Una vez en industria, el pimiento se somete al proceso de elaboración. Los pimientos se limpian, asan, pelan y embotan de forma manual, sin más añadido que el propio jugo que suelta el pimiento en su elaboración.



SABOR DE OTOÑO PARA TODO EL AÑO



## CON IDENTIDAD PROPIA

El Pimiento Asado del Bierzo se presenta en envases de vidrio o metal, listo para su consumo. Están amparados bajo el sello aquellos que cumplan con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la I.G.P.

La etiqueta, presente en los envases, acredita la autenticidad del producto adquirido. Forman parte de la misma el anagrama del Consejo Regulador de la I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo, la numeración correlativa que identifica cada envase como parte de una producción limitada y controlada, y el símbolo comunitario garante de la inscripción en el registro de I.G.P. por la Comisión Europea.

La aceptación del Pimiento Asado del Bierzo dentro de la gastronomía va más allá del costumbrismo berciano. En parte por ser un producto que se presta a múltiples opciones de consumo, y en gran medida por su excepcional calidad y sabor inigualable. Es fuente muy importante de vitaminas A, C y B6, aporta fibra y agua a nuestro organismo y actúan como un antioxidante natural contra los radicales libres.



VENTRESCA Y ANCHOAS CON PIMIENTO ASADO DEL BIERZO