

Ficha técnica Pimiento morrón

Red bell pepper
Capsicum annuum



Variedad: Cherokee y Comet

Fecha de revisión: 10/05/2023
Fecha de impresión: 11/05/2023

Origen

Fruto de la planta del pimiento, herbácea de la familia de las solanáceas. Se caracteriza por ser una variedad gruesa, carnosa y de gran tamaño. Su piel roja brillante es lisa y sin manchas, su carne firme y de sabor suave y su tallo verde, rígido y crujiente. También existen ejemplares verdes, amarillos, anaranjados e incluso violáceos y negros.



En cuanto a su forma se pueden distinguir dos tipos: el pimiento tipo **California**, un fruto corto y ancho, casi cúbico, con tres o cuatro cascós muy marcados, bastante carnosos; y el tipo **Lamuyo**, con fruto muy carnoso, más largo que ancho.

Los restos más antiguos proceden del valle de Tehuacán (Méjico) y datan del año **5000-3000 a.C.** Allí le llamaban chile o ají. El pimiento llegó a España de la mano de Cristóbal Colón, en 1493. El sabor picante que recuerda a la pimienta, tan apreciada en esa época, fue lo que le atribuyó el nombre de «pimiento».

Tradición

El pimiento estaba entre los productos que Cristóbal Colón ofreció a los Reyes Católicos a la vuelta de su primer viaje. Junto con maíz, tomate, vainilla, etc.

Cultivado y consumido originalmente en las regiones tropicales y subtropicales del continente americano, fue llevado a España por **Colón** logrando un buen recibimiento ya que a diferencia de sus parientes picantes que suelen utilizarse como especia o condimento, el pimiento morrón se consumía tanto crudo como cocinado.

Ficha técnica Pimiento morrón

Red bell pepper
Capsicum annuum

Variedad: Cherokee y Comet



Fecha de revisión: 10/05/2023
Fecha de impresión: 11/05/2023

Gracias a esta popularidad se expandió por todo el viejo mundo y así el resto de los países comenzaron a adoptar esta hortaliza dentro de sus cocinas.

Crudos (en ensaladas, gazpachos u otras sopas frías), rellenos, asados, al horno o a la brasa, fritos, como parte de un sofrito, hervidos, como elemento visual en la decoración de un platillo. Por su versatilidad los pimientos morrón pueden ser adaptados fácilmente dentro de cualquier cocina.



Beneficios

El pimiento es una verdura de **bajo aporte calórico**. Su principal componente es el agua, seguido de las proteínas y los hidratos de carbono. Presenta una elevada cantidad de **vitamina C**, aunque hay diferencias entre variedades (los de color verde suelen presentar mayor contenido). Así mismo, contiene cantidades importantes de caroteno, en forma de **provitamina A**. Además, es buena **fuentes de fibra** que mejora el tránsito intestinal, posee un efecto saciante y al igual que el resto de las verduras, su contenido en **grasas es mínimo**.

Método de cultivo

Nuestros pimientos morrón son sembrados a campo abierto con un sistema de riego por goteo, que suministra agua directamente a la zona de la raíz, minimizando el desperdicio de este recurso y garantizando un crecimiento saludable para la planta.

Cultivados con los más altos estándares de calidad y libres de especies genéticamente modificadas.

Ficha técnica Pimiento morrón

Red bell pepper
Capsicum annuum



Variedad: Cherokee y Comet

Fecha de revisión: 10/05/2023
Fecha de impresión: 11/05/2023

Tamaño

TAMAÑO	MEDIDAS		PESO PROMEDIO
	LARGO	ANCHO	
JUMBO	3" 1/4 a 4"	3" 1/2 a 3" 3/4	0.23 g
XLARGE	3" 1/2 a 3" 3/4	3" 1/4 a 3" 1/2	0.19 g
LARGE	3" 1/4 a 3" 1/2	3" a 3"1/4	0.16 g
MEDIUM	2" 3/4 a 3"	2" 3/4 a 3"	0.15 g
SMALL	2" 1/4 a 2" 1/2	2" a 2" 1/4	0.13 g



Ficha técnica Pimiento morrón

Red bell pepper
Capsicum annuum



Variedad: Cherokee y Comet

Fecha de revisión: 10/05/2023
Fecha de impresión: 11/05/2023

Composición nutricional por 100 g

NUTRIENTE	UNIDAD	PIMIENTO ROJO	PIMIENTO VERDE
Agua	g	91.9	94.1
Energía	ckal	27	20
Nitrógeno	g	0,14	0,11
Proteína	g	0,9	0,72
Lípidos totales (Grasas)	g	0,13	0,11
Ceniza	g	0,4	0,28
Carbohidratos	g	6.65	4.78
Fibra dietética total	g	1.2	0,9
Calcio	mg	6	7
Hierro, Fe	mg	0,35	0,19
Magnesio, Mg	mg	11	9
Fósforo, P	mg	27	17
Potasio, K	mg	213	163
Sodio Na	mg	<2.5	<2,49
Zinc, zinc	mg	0,2	0,13
Cobre	mg	0,04	0,058
Manganeso	mg	0.133	0.1
Selenio, Se	ug	<2.5	<2.5
Vitamina C	mg	142	99,5
Tiamina	mg	0.055	0.039
Riboflavina	mg	0,142	0,089
Niacina	mg	1.02	0,636
Vitamina B-6	mg	0.303	0.247
Biotina	ug	0,427	<3.7
Folato, total	ug	47	22

Fuente: [Base de Datos Nacional de Nutrientes del USDA.](#)

Ficha técnica Pimiento morrón

Red bell pepper
Capsicum annuum



Variedad: Cherokee y Comet

Fecha de revisión: 10/05/2023
Fecha de impresión: 11/05/2023

■ Temperatura de almacenamiento

Nuestros pimientos morrón son almacenados y distribuidos a una temperatura de 8° Celsius, para evitar que pierdan su frescura y se mantengan en condiciones que eviten también la proliferación de bacterias.

■ Certificaciones

Contamos con certificaciones de inocuidad que garantizan que hemos sido auditados y que cumplimos con las normas establecidas nacional e internacionalmente.

Certificación Primus GFS Obtenida por decimo año consecutivo, rigiéndonos siempre bajo un gran nivel de compromiso y ética empresarial.



■ Información de contacto

ALIMENTA VEGETALES, Calle Canal Lateral, No. 7055 Sur, Col. Campo El Diez, C.P. 80300
Tel. 66 77 60 63 46 Correo electrónico: contacto@alimentavegetales

 [@alimentavegetales](https://www.instagram.com/alimentavegetales)