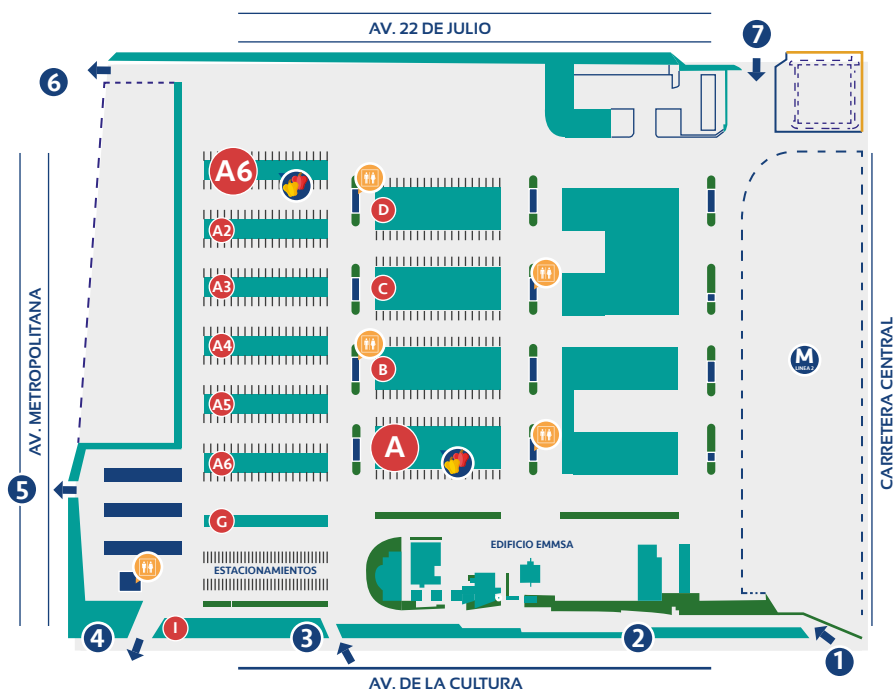


¿DÓNDE LO ENCUENTRAS?

Lo podrás encontrar en los pabellones A y A6 del GMML.
El ingreso peatonal es por la puerta N°3 y vehicular por la puerta N°1.



¿SABÍAS QUÉ?

El Pimiento contribuye a reducir las tasas de colesterol en la sangre y al control de la glucosa en personas que sufren de diabetes. El Perú es el octavo exportador mundial de pimiento.



Av. La Cultura N° 808, Santa Anita, Lima - Perú

Tel.:(01) 518-2800

f EmpresaMunicipaldeMercados

t emmsalima

📍 EMMSA GMML

www.emmsa.com.pe



EL PIMIENTO

www.munlima.gov.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



EL PIMIENTO

Historia

La planta del pimiento fue llevada a México en las expediciones que hicieron los españoles, se dice que llegaron en el viaje que realizó Cristóbal Colón a América en el año de 1492. Sin embargo, los nativos americanos ya conocían la planta y su fruto con el nombre de chili, pero los españoles y portugueses lo bautizaron como pimiento y pimiento de Brasil.

Aquellos primeros pimientos eran algo diferentes a los de ahora; los pimientos que se consumen hoy son producto de cultivos intensos que comenzaron a partir del siglo XX. Actualmente en América, la planta del pimiento se produce en México, Bolivia y Perú.

Ficha técnica

Nombre científico: Capsicum annum

Nombre común: Pimiento

Origen: México, Perú y Bolivia

Familia: Solanácea

Color: Rojo, verde, amarillo y anaranjado

Vitaminas: C, A y E

Nutrientes: Potasio, fósforo, magnesio, calcio y carbohidratos

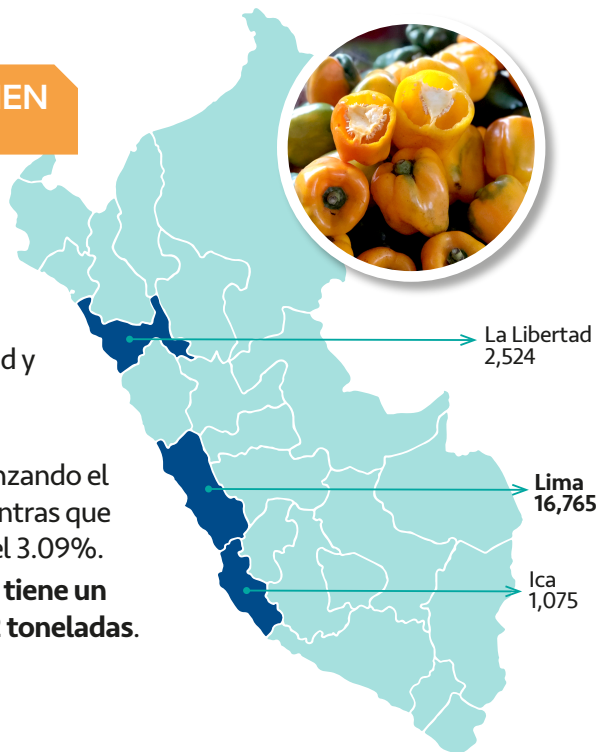
Tiene un gran poder antioxidante, es bajo en calorías y rico en fibras.

PROCEDENCIA Y VOLUMEN DEL PIMIENTO

El pimiento que se comercializa en el GMML proviene de los valles de la costa. Lima es el principal centro productor, seguido por La Libertad y Lambayeque.

El pimiento marrón tiene alta participación en el mercado alcanzando el 96.91% de ingreso al GMML, mientras que la variedad páprika solo alcanza el 3.09%.

EMMSA informa que el pimiento **tiene un movimiento anual de 21 mil 992 toneladas.**



PRECIOS DEL PIMIENTO

En el GMML se comercializan dos variedades de pimientos: morrón y páprika. Los volúmenes de pimiento en el transcurso del año 2018 han mantenido un ingreso casi uniforme debido a que la producción se da todo el año por la diversidad de climas del Perú.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
PIMIENTO	0.72	1.15	1.74	1.34	2.70	2.10	1.62	1.65	1.96	1.75	1.97	1.62

Fuente: SAFIM / Elaborado: GPPE - SGE

RECETITAS



Pimientos rellenos de queso y nueces, en un pírex, mezcla el queso con las nueces picadas. Condimenta con pimienta y mezcla bien. Lava los pimientos, córtalos en dos mitades y retira las semillas. Rellena las mitades de los pimientos con la mezcla de queso y nueces.

Introducir en el horno hasta que el queso este totalmente fundido.