

Peperoncino piccante



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kalabria



Opis

Czerwona papryczka peperoncino to królowa przypraw, we włoskiej kuchni popularna zwłaszcza na południu Włoch. Bardzo charakterystyczna dla typowej kuchni kalabryjskiej, która słynie z pikantnych specjałów. Produkt pakowany we Włoszech. Kraj pochodzenia papryczki: Azja Południowo-Wschodnia.

Sugestie

Wzbogaca smak sosów, czerwonego mięsa, makaronów, zup i wędlin.

Dane techniczne

Składniki:	papryczka peperoncino w płatkach
Opakowanie:	Plastikowe
Masa netto:	1 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Azja Południowo-Wschodnia

Zapakowano:

we Włoszech