

I CONTADINI

Peperoni Salentini Piccanti 230 g



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Ostra papryczka „cornetto” jest uprawiana na otwartym polu od końca maja do początku czerwca. Zbiór odbywa się w kilku etapach między sierpniem a październikiem, ze względu na specyfikę tej rośliny. Są one myte, sortowane, obierane, krojone w krążki i dojrzewają w soli. Następnie, bez dodawania żadnych innych składników, są zalewane olejem słonecznikowym i oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia. Jest to procedura wymagająca wiedzy i staranności, ponieważ tylko w ten sposób ostra papryka trafia na stoły przez cały rok.

Sugestie

Produkt uniwersalny – świetny na deskę serów i wędlin w odsłonie „na ostro” lub na kawałek chrupiącego chleba, tak po prostu.

Dane techniczne

Składniki:	Ostra papryka (65%), olej słonecznikowy, ocet jabłkowy, oliwa z oliwek extra virgin, sól nierafinowana, sok z cytryny.
Opakowanie:	słoiczek szklany
Masa netto:	230 g



Sposób przechowywania: Po otwarciu przechowywać w lodówce w temperaturze do 4°C i spożyć w ciągu 7 dni.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 227 kJ / 55 kcal

Tłuszcze: 3,40 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,40 g

Węglowodany: 3,5 g, w tym cukry 1,4 g

Białka: 1,6 g

Sól: 1,36 g