



ALIMENTARE
SECCO

SPEZIE-ERBE-AROMI

PEPERONCINO POLVERE ITA MONTOSCO GR.170X6

MONTOSCO[®]
P R O F E S S I O N A L



CODICE
14836

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Peperoncino macinato.
Paese di origine: ITALIA.

INGREDIENTI

Peperoncino macinato 100%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: polvere

Colore: rosso/arancio

Odore: fruttato, intenso e piccante

Sapore: piccante, pungente e acre

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

36 mesi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce diretta.

UTILIZZO

Ideale per marinature di carne, pesce e verdure, primi piatti, ottimo per cucina mediterranea.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it