



ALIMENTARE
SECCO

SPEZIE-ERBE-AROMI

PEPE NERO AFFUMICATO MONTOSCO GR.250X6

MONTOSCO[®]
P R O F E S S I O N A L

CODICE
14915

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pepe nero affumicato. Pepe dall' aroma caldo che ricorda il legno, pungente e piacevolmente aromatico.

Paese di origine: confezionato in ITALIA.

INGREDIENTI

Pepe nero affumicato 100%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: polvere

Colore: nero

Odore: affumicato, caratteristico

Sapore: affumicato, lievemente piccante, caratteristico

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

36 mesi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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

UTILIZZO

Pronto all'uso, da aggiungere a fine cottura o a crudo per esaltare aroma e nota affumicata. Ideale per pasta, carne rossa e pesce alla griglia.



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