ALIMENTARE SECCO

SPEZIE-ERBE-AROMI

PEPERONCINO CALABRIA MONTOSCO GR165X6

CODICE
14837

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Peperoncino frantumato Amando.
Amando è un peperoncino originario dell'Amarica Centro-Sud con la caratteristica forma allungata; l'Amando Montosco è coltivato nelle loro piantagioni in Calabria per garantire alta qualità e oli essenziali.
Paese di origine: ITALIA.

INGREDIENTI
Peperoncino frantumato Amando 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 insaporire salse, per un tocco finale piccante in piatti di carne, crostacei o dolci a base di cioccolata.

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.