

Nome prodotto: Peperoncini piccanti farciti con acciughe

Descrizione: Peperoncini piccanti ripieni con acciughe e capperi, sott'olio extra vergine di oliva

Lista degli ingredienti: Luogo di provenienza

Peperoncini piccanti	33%	Italia (produzione propria)
Filetti di acciughe	34%	Italia (Sicilia)
olio extra vergine di oliva	33%	Italia (produzione propria)
capperi	1%	Italia (Sicilia)
aceto di vino	<1%	Italia (Mantova)
sale marino	<1%	Italia (Sicilia)

Conservazione:

Luogo: ambiente fresco, asciutto e buio
Durata: 24 mesi

Packaging:

primario:	vaso vetro
capacità:	1.700 ml (1,5 kg)/ 580 ml (500 gr)/ 314 ml (280 gr)
secondario:	scatola cartone
nr. pezzi per cartone:	6 / 12 / 12

Processo di lavorazione: i peperoncini prima sono lavati, poi vengono detorsolati e privati dei semi. Si procede con la scottatura in una soluzione di aceto, vino e succo di limone; raffreddati e ben asciugati si procede alla farcitura con un filetto di acciughe arrotolato e capperi. Così farciti i peperoncini vengono sistemati nei vasetti e coperti con olio extra vergine di oliva. Il prodotto è sottoposto a pastorizzazione per garantirne la conservabilità.

Descrizione del prodotto (caratteristiche organolettiche , aspetto esteriore): peperoncini piccanti, ripieni con tonno e capperi, dalla consistenza croccante, giusto equilibrio piccante, particolare e forte l'abbinamento con le acciughe. Sono ottimi come contorno per secondi o piatti freddi, ideali per gli antipasti e in aggiunta a primi freddi. Naturalmente solo per gli amanti del gusto piccante.

Ditta Produttrice:
Maresa s.n.c. di Maria Teresa Occhionero & C.
C.da Vigne n. 27
86049 Ururi (CB) – Italia
tel. e fax: 0874 831200 - info@quartodeigreci.it