

Nome prodotto:

Peperoncini piccanti farciti al tonno

Descrizione:

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

Lista degli ingredienti:

	Luogo di provenienza
Peperoncini piccanti	27% Italia (produzione propria)
Tonno in olio di oliva I scelta	35% Italia (Sicilia)
olio extra vergine di oliva	33% Italia (produzione propria)
Filetti di acciughe in olio di oliva	2% Italia (Sicilia)
capperi	2% 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 composto preparato impastando insieme il tonno ben sminuzzato, qualche filetto di acciughe e i 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, acciughe e capperi, dalla consistenza croccante, giusto equilibrio piccante, particolare e forte l'abbinamento con le acciughe, rappresentano una vera specialità gastronomica. 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