



®

---

---

Quarto dei Greci

---

---

---

# PEPERONCINI

## PICCANTI FARCITI ALLE ACCIUGHE

---

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

### Lista degli Ingredienti:

Peperoncini piccanti  
Filetti di acciughe  
Olio Extra vergine di oliva  
aceto di vino  
capperi  
sale marino

### Luogo Di Provenienza:

Italia  
Italia  
Italia  
Italia  
Italia  
Italia

### Conservazione:

Luogo: Ambiente Fresco, Asciutto e Buio  
Durata: 24 Mesi

### Packaging:

Primario: Vaso Vetro  
Capacità: 1.700 ml (1,5 kg) / 580 ml (500g) / 314 ml (280g)  
Secondario: Scatola Cartone  
Nr. Pezzi Per Cartone: 4 / 6 / 12

**Packaging:** *i peperoncini, prima selezionati e poi lavati in una soluzione acidula, vengono privati del torsolo e dei semi. Sono poi scottati in aceto, vino e succo di limone; raffreddati e ben asciugati si procede alla farcitura con acciughe e capperi, l'invasatura e la copertura con olio extra vergine di oliva. Il prodotto è sottoposto a pastorizzazione per garantirne la conservabilità.*

**Descrizione del prodotto e modo d'impiego:** *peperoncini piccanti, ripieni con filetti interi di acciughe 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 snc di Maria Teresa Occhionero & C.  
C.da Vigne, 27 – 86049 Ururi (CB) – Italia | Tel/Fax 0874 831200 | info@quartodeigreci.it  
**www.quartodeigreci.it**