



®

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