Data di creazione: 24/04/2024

PEPERONI SALENTINI PICCANTI

CODICE	93902
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	230 g

Tipici peperoni salentini piccanti conservati in olio

DESCRIZIONE	Peperoni salentini piccanti coltivati, lavorati e confezionati in Puglia, conservanti sott'olio evo e olio di semi di girasole
ASPETTO	Peperoncini cornetto depicciolati e tagliati a rondelle
SAPORE	Gusto piccante, lievemente smorzato dall'olio extravergine di oliva pugliese e dall'olio di semi di girasole
PRODUTTORE	I Contadini - Ugento (LE)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'aspetto che ci ha maggiormente colpito de I Contadini è il legame con il territorio e la tradizione. Le verdure sono tutte prodotte in azienda, con produzione integrata, nei campi vicini allo stabilimento, in provincia di Lecce in Puglia
CURIOSITÀ	I peperoni cornetto piccanti sono coltivati in campo aperto tra la fine di maggio e l'inizio di giugno. La raccolta avviene con più passaggi tra agosto e ottobre sempre seguendo procedimenti totalmente manuali. Vengono lavati, selezionati, depicciolati, tagliati a rondelle e,senza aggiunta di altri ingredienti, vengono invasati in olio extravergine di oliva pugliese
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimi sulla pizza e sulla pasta. Anche l'olio diventa piccante e può essere usato come condimento

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.