

PEPERONCINO JALAPENO CHIPOTLE



CODICE	94696
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Messico
PESO	25 g

Peperoncino messicano poco piccante, affumicato con il legno hickory

MATERIA PRIMA

Il peperoncino jalapeno essiccato al sole e affumicato con un particolare legno "hickory" o "noce pecan", nota come noce americano

ASPETTO

Peperoncino in polvere, di colore piuttosto scuro, tendente al marrone

SAPORE

La piccantezza è bassa, il gusto e il profumo sono molto intensi con note di tostato e affumicato

PRODUTTORE

Petit Lorient - Udine (UD)

SELEZIONATO PERCHÈ

Il processo di affumicatura del peperoncino jalapeno con l'hickory è molto costoso (a causa del costo del legno stesso): è questo il motivo per cui il chipotle viene venduto piuttosto caro

CURIOSITÀ

Il chipotle è un tipo di peperoncino affumicato utilizzato frequentemente nella cucina messicana. Si ottiene sottoponendo a un lungo processo di affumicatura dei peperoncini, piccanti, di varia specie, principalmente della varietà 'jalapeno'. Se usato per cucinare alimenti, è preferibile aggiungerlo verso la fine della cottura per non farne affievolire il gusto di affumicato.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Può essere utilizzato su molte pietanze come carne, pesce, crostacei, aragosta, ma anche salsicce, hamburger, sandwich, hot dog, insalate, patate cotte in vari modi, fagioli, e impanature