

PEPERONI A FILETTI GRIGLIATI



CODICE	96357
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
PESO	Peso netto 800 g (Peso sgocciolato 750 g)

Peperoni a filetti croccanti e carnosì

DESCRIZIONE

Filetti di peperoni croccanti e carnosì, vengono grigliati interi, pelati a mano, tagliati a filetti e conservati al naturale

ASPETTO

Filetti di peperoni gialli e rossi, la consistenza è croccante ed il colore è vivido. Sono privati della buccia. Inoltre, l'acqua di vegetazione è ridotta al minimo e la latta è quasi piena una volta sgocciolata

SAPORE

Fragrante ma per nulla stucchevole, racchiude tutta la dolcezza del peperone come appena raccolto

PRODUTTORE

Casa Marrazzo - Pagani (SA)

SELEZIONATO PERCHÈ

Oltre alle numerose referenze di pomodoro, Casa Marrazzo produce un'ampia gamma di verdure, tutte lavorate da fresco e ispirate alla tradizione del Sud più autentico e prodotte nel rispetto dell'ambiente - energia pulita, riciclo di acque e imballaggi, mezzi elettrici per l'approvvigionamento di materie prime a km 0 - e delle persone che lavorano in azienda

CURIOSITÀ

Uno degli antipasti tipici pugliesi sono i peperoni arrostiti al forno, spellati e tagliati a filetti. Un piatto semplicissimo, attinto direttamente dalla tradizione contadina che riesce però a deliziare sempre, tutt'oggi, per la sua bontà e per l'incredibile gusto che si crea grazie ai peperoni

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Perfetti per farcire un Panciotto Moro Bio o una Pala Tavolozza Bio di Antonio Follador, ottimi come contorno sia a carne che a pesce ma anche per condire una pasta grazie alla loro versatilità in cucina