

# POLVERE DOLCE DI PEPERONI DI SENISE IGP



<b>CODICE</b>	96423
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Basilicata
<b>PESO</b>	100 g

Parica dolce di Peperone di Senise IGP essiccato al naturale

<b>DESCRIZIONE</b>	Peperone di Senise IGP coltivato in azienda: dalla selezione del seme fino all'asciugatura su teli di stoffa o reti in locali areati e in penombra, all'essiccazione all'aria in collane dette 'serte', quindi ridotto in polvere tramite molitura
<b>ASPETTO</b>	Polvere di Peperone di Senise IGP o paprica, chiamata in dialetto anche 'zafàrano' per via della somiglianza nel colore
<b>SAPORE</b>	Dolce, con un aroma intenso di peperone
<b>PRODUTTORE</b>	Casa Arleo - Senise (PZ)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La selezione e l'attenzione poste in tutti i processi della filiera, dall'autoproduzione del seme all'essiccazione del Peperone di Senise IGP, fino ad arrivare alla sua frittura per ottenere il peperone crusco, alla sua riduzione in scaglie o alla molitura, ci hanno spinti a scegliere Casa Arleo, custode di un saper fare tradizionale lucano
<b>CURIOSITÀ</b>	Un tempo l'80% della produzione del Peperone di Senise IGP veniva trasformata in polvere e utilizzata come conservante naturale per i salumi. Ora l'80% della varietà viene venduta 'crusca'
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetta per insaporire una pasta, una zuppa, una pizza o un piatto di verdure cotte