

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 latte è quasi piena una volta sgocciolata
SAPORE	Il sapore è fragrante ma per nulla stucchevole, racchiude tutta la dolcezza del peperone come appena raccolto
PRODUTTORE	Casa Marrazzo - Pagani (SA)
SELEZIONATO PERCHÈ	Si tratta della seconda referenza introdotta nel nostro catalogo proveniente da Casa Marrazzo, una sfida che abbiamo accettato con grande enfasi visto l'entusiasmo maturato con i pomodori lanciati durante lo scorso Sapori 2023! Siamo certi che ve ne innamorerete come noi
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