

# PEPERONI FRITTI CROCCANTI CRUSCHI



<b>CODICE</b>	96421
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Basilicata
<b>PESO</b>	30 g

Vasetto di Peperoni di Senise IGP essiccati in collane dette 'serte' e fritti

<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', per poi arrivare alla frittura in olio extra vergine di oliva per pochi secondi
<b>ASPETTO</b>	Di forma allungata, ha un colore rosso intenso
<b>SAPORE</b>	Croccante al morso, ha un gusto dolce e piacevolmente sapido, con un aroma intenso di peperone, senza residui di amaro nel finale
<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, ci hanno spinti a scegliere Casa Arleo, custode di un saper fare tradizionale lucano
<b>CURIOSITÀ</b>	Il termine 'Crusco' significa 'croccante', non identifica la varietà di peperone, che è invece il Peperone di Senise IGP
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	In Basilicata è utilizzato come ingrediente in alcuni piatti tipici, come la pasta con i peperoni cruschi e la mollica di pane oppure il baccalà alla lucana; è delizioso anche per insaporire una pizza, una piadina o una bruschetta