

PRODOTTO: Scaglie di PEPPERONE di SENISE IGP

DESCRIZIONE: peperoni di Senise IGP privati del picciolo e prevalentemente dei semi vengono macinati a pietra a grana grossa.

Viene utilizzata per condire i salumi lucani, come base di cottura o per condire varie pietanze.

INGREDIENTI: peperoni di Senise IGP secchi dolci macinati

SAPORE E AROMA: sapore e aroma caratteristici del peperone trasformato secondo la ricetta.

COMPONENTI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. DI PRODOTTO:

Grassi totali: 9,3 g
di cui acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 4,2 g
di cui zuccheri 4,2 g

Proteine 0,9 g

Sale 0,0 g

PACKAGING: buste da 100 o 500 grammi

SHELF LIFE: 12 mesi

OSSERVAZIONI: modalità di conservazione: ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore. Il prodotto potrebbe essere soggetto a variazione di colore, se esposto a fonti di luce, che non ne altera le qualità organolettiche.