



www.valledelsole.biz

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CONFETTURA PEPERONCINO



INFORMAZIONI GENERALI

LINEA ARTICOLO	CLASSICA
COD. ARTICOLO	033
FORMATO VASO (ml)	212
PESO NETTO (g)	230
PESO LORDO (g)	470
INGREDIENTI	Peperone piccante, zucchero
TRATTAMENTO TERMICO	PASTORIZZAZIONE
T.M.C. (MESI)	24
CONSERVAZIONE	TENERE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGORIFERO

DESCRIZIONE PRODOTTO

La confettura al peperoncino piccante, una salsa che accompagna magnificamente i formaggi di media e alta stagionatura. Anche gli erborinati e i caprini freschi. Si può abbinare anche a della carne bollita. Si presenta come una confettura classica e dolce. Dopo qualche secondo si sprigiona in bocca tutto l'aroma del peperone e il piccante del peperoncino. Un'idea insolita e gustosa per chi ama sperimentare gusti e abbinamenti nuovi.