

Peperoni Essiccati al Sole



REFERENCIA	1626904
FORMATO	230gr
UDS. POR CAJA	6
PROVEEDOR	iContadini

DESCRIPCIÓN

Cultivados en campo abierto en el mes de mayo y recolectados manualmente de agosto a septiembre. Son lavados, seleccionados, cortados en faladas, salados y puestos sobre telares de secado durante 3-4 días. Durante el secado se van girando los pimientos. Es una operación delicada que precisa mucha dedicación, siendo una de las pocas empresas que trabajan así esta verdura, garantizando un resultado excepcional. La elaboración termina con el envasado en aceite de oliva virgen extra. Para obtener 300gr de pimiento seco hacen falta 10kg de pimientos frescos.

CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa.
CADUCIDAD	1095