

Le ciraselle piccanti sono dei gustosi peperoncini in agrodolce conservati nel nostro Olio di Oliva Saporito. Ottenuti con un'antica ricetta di famiglia.

SCHEDA TECNICA:

PROVENIENZA:	Basilicata
INGREDIENTI:	Ciraselle (peperoncino piccante) 54%, olio di oliva 45%, aceto di vino (contiene solfiti), zucchero, sale. Può contenere frutta secca con guscio.
PESO NETTO:	140g
TEMPO DI CONSERVAZIONE:	3 anni dalla data di confezionamento
COME USARLE:	Possono essere utilizzate per arricchire primi piatti o carni rosse o anche sul pane. Ottime sui formaggi.
PROCESSO DI PRODUZIONE:	I peperoncini vengono raccolti e subito lavorati secondo una ricetta del nostro frantoio; Vengono lavati, ripuliti e poi tagliati a piccoli pezzi; I peperoncini vengono marinati in agrodolce con acqua, zucchero e aceto di vino; Sono privati completamente dell'acqua in eccesso. Vengono colmati con <i>Olio di Oliva Saporito</i> e infine pastorizzati.

N.B. gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

