

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 *Olio di Oliva Saporito* e infine pastorizzati.

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

