

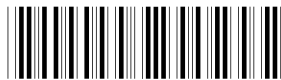


## Tutto Calabria chiliflak 60 g

### Tørkede chiliflak fra italiensk calabria chili.

Det italienske selskapet Tuttocalabria er familiedrevet siden 1970. De har sitt hovedkvarter i Manarano distriktet i Calabria, sør i Italia. De har spesialisert seg på nisje produkter basert på Calabria - chili. Calabria-chili, også kjent som peperoncino Calabrese, er en type chili som dyrkes i regionen Calabria i Italia. Den er kjent for sin kraftige krydrede varme og karakteristiske smak. Tuttocalabria har fokus på kvalitet, verdier og miljø. 85% av strømforsyningen til deres produksjonslokaler, er selvforsynt med strøm fra solpaneler. De produserer sauser, krydder, marinader, konserverte grønnsaker og oliven.

<b>Produktnummer</b>	514951
<b>EPD-nummer</b>	6587828
<b>Antall i kartong</b>	8



\* 6 5 8 7 8 2 8 \*

Peperoncino piccante macinato, er tørket og knust chilipepper, ofte brukt i italienske kjøkkenet, for å tilføre varme og smak til retter. Chilipepper på pizza er en fantastisk måte å tilføre ekstra varme og smak, spesielt når det balanseres med andre ingredienser som ost, kjøtt, eller søte elementer som tomater.

Chilipepper i flak gir en intens, varm smak som kan brukes på mange måter i matlagingen.