



Spina peperoncino trifolato piccante 330 g

Sautert chilipepper i olje.

Familieselskapet "Spina Antonio – Artisan Production of pickled and preserved food in oil" ble grunnlagt i 1966 i den italienske regionen Puglia. De fleste ingrediensene i deres produkter kommer fra lokale produsenter. Nesten alle produkter prosesseres i sesong, innen 48 timer etter innhøsting. De har spesialeisert seg på syltede og konserverte matvarer. Det innebærer at de bevarer sine produkter ved å marinere dem i olje, eddik eller en kombinasjon av begge, sammen med krydder og urter. Denne prosessen bidrar til å forlenge holdbarheten til matvarene samtidig som de tilføres smak og tekstur.

Produktnummer	400203
EPD-nummer	6391783
Antall i kartong	6



Chillipepper i biter sammen med utvalgt krydder blanding og solsikkeolje og ex. virgin olivenolje, som kan brukes for å smaksette retter som pasta, sauser, grønnsaker og kjøtt. Blandingen kan variere i intensitet avhengig av mengde man bruker og personlige preferanser når det gjelder styrken på retten.

Denne chilliblandingen gir en pikant, varm og fyldig smaksopplevelse.