



<b>Codice:</b>	01-035		<b>Pz./Collo:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Latta stagnata	<b>Pezzi:</b>	18-20
<b>Peso netto:</b>	800g		<b>TMC:</b>	36 mesi

### Ingredienti principali

Punte di peperoni freschi, formaggio tipo Feta, olio di semi di girasole, sale.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso vivo i peperoni, bianco il formaggio.

**Sapore e profumo:** le note dolci del peperone si fondono perfettamente con le gradevoli e delicate fragranze del formaggio.

**Aspetto e Consistenza:** punte croccanti di peperone, farcite manualmente una ad una con formaggio a pasta morbida.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

### **Natura e caratteristiche del prodotto**

Peperoni rossi freschi di prima scelta, svuotati dai semi e tagliati a mano; le sole punte sono quindi farcite una ad una con un formaggio dalla pasta decisamente morbida e tenera, simile per consistenza al Feta greco, ma dal sapore decisamente più dolce e delicato il quale si sposa perfettamente con la croccante consistenza dei peperoni.

### **Argomentazioni di vendita**

Prodotto di classe dalla qualità decisamente elevata ma dal prezzo relativamente contenuto, tenuto conto della manualità necessaria per la produzione di ogni singola confezione. Il gusto appetitoso e stuzzicante stimola il consumo di aperitivi e bevande in genere ed è quindi ottimo per l'happy hour, oltre che valorizzare il buffet ed i carrelli degli antipasti. La loro presenza è indispensabile in occasione di pranzi ufficiali, banchetti e cene d'affari per dare un tocco di raffinatezza. La confezione in latta si distingue inoltre per la praticità e versatilità grazie anche all'apertura a strappo per un facile e comodo "apri e gusta".

### **Clientela interessata**

Prodotto decisamente interessante per bar, enoteche, gastronomie, pizzerie e ristoranti, hotel che tendono a curare in modo attento ed esclusivo la propria clientela.

### **Modi d'uso**

Ideali come benvenuto della cucina all'inizio del pasto e come finger food o tapas per deliziosi aperitivi. Serviti tal quale danno il meglio per arricchire antipasti, buffet; validissimi come guarnizione ad un piatto di carpaccio di carne, di pesce oppure per la più classica portata di formaggi e salumi tipici.