



Código:	01-042 (amarilla)	01-033 (roja)
Formato:	1/1	Lata
Peso neto:	780g	

Latas/Caja:	6
Unidades:	210-230
FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Pimientos dulces rojos / amarillos, agua, azúcar, vinagre de vino, sal.

Características organolépticas

Color: rojo o amarillo.

Sabor y perfume: agridulce.

Aspecto y consistencia: calibre homogéneo y textura firme.

Advertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; después de la abertura, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve. La eventual adición de aceite sólo puede proteger el producto desde las oxidaciones del aire y desde las formaciones de mohos pero no representa una garantía por la conservación a envase abierto.

Características del producto

Pimientos mignon dulces de origen peruana (*Capsicum Chinense*), trabajados en agridulce con agua, azúcar, vinagre y sal.

Argumentaciones de venta

Pequeñas gotas de pimientos rojos y amarillos de sabor agridulce que traen frescor, color y alegría sobre los platos. Valida alternativa durante los aperitivos.

Clientela interesada

Restaurantes, pizzerías, taperías, fondas, tabernas, cervecerías, gastronomías, bares constituyen un ejemplo dónde dirigir la propuesta de venta.

Modos de empleo

Producto muy versátil en cocina porque puede ser empleado como aperitivo, decoración de carpaccio de pescado o carne, sobre pizzas o en ensaladas.

