



La nostra anima Bio  
a un soffio da te

## PEPERONI ESSICCATI BIO

I peperoni essiccati arrivano direttamente dalla tradizione contadina siciliana.

Quando ancora difficilmente ci si poteva sottrarre alla regola della stagionalità dei prodotti agricoli, l'essiccazione era un metodo alla portata di tutti per conservare ed avere a disposizione durante tutto l'anno i sapori preferiti di cui non si sapeva fare a meno. Un prodotto da tenere in dispensa e da tirar fuori quando c'è da insaporire un sugo, un secondo di carne o da mangiare così semplicemente come uno snack sfizioso.

### Descrizione - Metodo di produzione

I peperoni freschi vengono dapprima lavati e puliti bene eliminando i semi, successivamente vengono tagliati in senso longitudinale.

Si lasciano essiccare al sole per alcuni giorni fino a raggiungere una umidità del 30-35%. Di notte devono essere posti in locali freschi ed asciutti per evitare che prendano umidità.



### Ingredienti

Peperoni essiccati\*, sale\*

\* Da agricoltura biologica



### Info Aggiuntive

Non contiene glutine e/o lattosio

Ideale per vegani, vegetariani

### Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	1500 kJ/359 kcal
Grassi	3,0 g
di cui acidi grassi saturi	3,0 g
Carboidrati	60,0 g
di cui zuccheri	41,0 g
Proteine	14,0 g
Sale	3,13 g

### Peso/Confezionamento

50 gr.

Prodotto e  
confezionato per:

Ge.Im.A. S.r.l.  
Via Panoramica, 340  
98168 Messina

[www.geima.it](http://www.geima.it)

