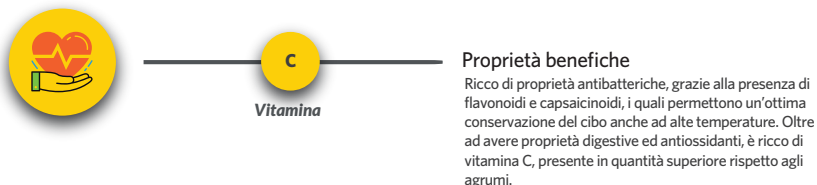
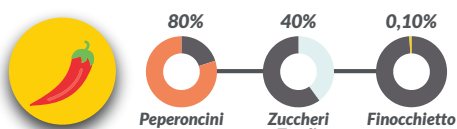




FRAJOTTA CHILI

I peperoncini, accuratamente selezionati e provenienti da coltivazioni dell'Alto Jonio Cosentino, vengono raccolti a mano e nella stessa giornata sottoposti al processo di lavorazione. In azienda la frutta viene sottoposta ad ulteriore controllo qualità. I frutti migliori, dopo accurato lavaggio, vengono lavorati, grazie all'ausilio della c.d. passatrice-denocciolatrice che consente di ottenere un prodotto omogeneo del frutto in lavorazione. Al fine di mantenere inalterati i valori nutrizionali del frutto, la successiva fase di cottura, avviene a basse temperature e prevede l'aggiunta dello zucchero. La successiva ed ultima operazione è la pastorizzazione, effettuata ad una temperatura superiore agli 80°C per pochi minuti, utili a garantire le condizioni igienico sanitarie necessarie ed allo stesso tempo mantenere integri profumi e sapori del frutto!



Valori Nutrizionali		100 GR
Energia	170 kcal - 748kj	
Proteine		1,49g
Grassi		0,42g
Saturi		0,08g
Carboidrati		55,1g
Zuccheri		39,2g
Sale		0,26g

CALABRIA



Gusto inizialmente dolce e con un finale piccante, ma estremamente piacevole, dal retrogusto aromatico.

Formato

	40gr	150gr	620gr
VASI PER SCATOLA	30	12	3
CARTONI PER PALLET	260	260	312
CARTONI PER PILA	26	26	26
PESO CASSA/ PALLET	Kg. 3,3 / Kg. 910	Kg. 4,1 / Kg. 1.060	Kg. 2,8 / Kg. 860
DIMENSIONI/PALLET	150x120x80 cm	150x120x80 cm	170x120x80 cm



Società
Agricola
Giovazzini
Società semplice

Contrada Piana di Cerchiara
87070 Cerchiara di Calabria - (CS)
Tel. +39 0981 1926150

P.IVA 03748910787
info@agrice.com
www.agrice.it