



IL VIZIO DEL LUPO

Per gli appassionati del peperoncino che non amano farsi belli con i gradi Scoville abbiamo realizzato una miscela piccante, ma non troppo, capace di regalare emozioni anche a chi non ama trovarsi la lingua in fiamme.

Abbiamo coltivato i nostri esemplari, provenienti dai Vivai Carmazzi di Torre del Lago, a circa 400 metri sl., in terreni esposti a Sud e ai venti e alle brezze tipiche della Valle di Contignano.

La base è quella dei magnifici Red Squash, peperoncini dalla forma a campana, molto polposi e dal sapore fruttato; nel campo vicino abbiamo allevato le piccole e toste pigne del Bacio di Satana; poco più in là, il più classico dei peperoncini, il Cayenna.

Il tutto in agricoltura biologica, certificato da IMC, lavorazione manuale.

Li abbiamo raccolti, lavati, essiccati, mescolati e malmenati fino a farli diventare una polvere sottile, dal colore rosso/arancione e dal sapore, beh, dal sapore unico.

UTILIZZO

Ottimo con tutte le carni, da aggiungere poco prima della fine cottura
Essenziale per le insalate di legumi. Definitivo nelle zuppe di ogni genere e tipo

CARATTERISTICHE

Media piccantezza, sapore fruttato, leggermente tostato

CONFEZIONE

Barattoli in vetro con capsula, c.a 15 grammi
Disponibili anche in purezza: Cayenna, Bacio di Satana

PREZZI

Un vasetto: mix, **5 euro**; puro, **6 euro** - Confezione da 5 vasetti (essenze miste): **20 euro**