

Geröstete Paprika

Geröstete Paprika zeichnen sich durch ein besonderes Aroma aus und sind in der Küche vielseitig einsetzbar. Durch die intensive Farbe und den pikanten, rauchigen Geschmack, machen sie jedes Gericht zu etwas Besonderem. In Salat, Frischkäse oder Saucen, zu Wurst oder als Topping auf Pizzen. Dies sind nur einige von vielen Anwendungsmöglichkeiten.

Schnitt:	Ganze, Streifen, Würfel, Filets
Farbe:	rot, gelb
Gebinde:	Dose, Glas, Kartons (TK)



Produktion

Die Produktion erfolgt aus frischer Rohware. Die Paprika wird geschnitten, geröstet und in Aufguss haltbar gemacht oder einzeln gefrosten.

Verwendung

Antipasti, Salate, Pizza, Fertiggerichte, Suppen, Wurstwaren (z.B. Aspik, Mortadella), etc.



Ursprung

Peru, Türkei

Erntezeit

Juni bis Oktober (Freilandanbau) bzw. ganzjährig bei Gewächshausanbau



Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen und Muster zu.

Bitte wenden Sie sich dafür an den Ihnen bekannten Ansprechpartner oder an HL-info@lamotte-food.de.

Auf dem Dreieck 3 | 28197 Bremen

Phone +49 421 5239-470

Fax +49 421 5239-47199

info@lamotte-food.de

www.lamotte-food.de