

Peperoni - Chilischoten

Die richtige Schärfe für Ihr Produkt!

Peperoni und Chilischoten gehören zur Pflanzenart *Capsicum annuum* aus der Familie der Nachtschattengewächse. Die Schärfe der verschiedenen Sorten wird durch das **Capsaicin** bestimmt, welches vorwiegend in den Samen sowie Innenrippen der Früchte vorhanden ist.

Wir bieten ein **breites Sortiment verschiedener Peperoni- und Chilisorten**. Durch die wachsende Nachfrage konnte das Geschäft mit unseren Partnern aus dem mediterranen Raum sowie Mittel- und Südamerika kontinuierlich ausgebaut werden.

Die **Vielfalt der Schärfegrade** von mild bis ganz scharf bietet Ihnen ein **breites Spektrum an Einsatzmöglichkeiten**.

Unser Sortiment:

Jalapeños

Farben: rot, grün

Schärfegrade: pikant oder scharf

Schnitte: Ganze, Hälften, Ringe, Würfel

Einsatzgebiete: Antipasti, Fingerfood, Pizza, Fast Food



Lombardi

Farben: rot, grün

Schärfegrad: mild

Schnitte: Ganze, Ringe, Würfel

Einsatzgebiete: Antipasti, Fertiggerichte, Feinkost-Salate, Pizza

Mazedonisch

Farbe: grün

Schärfegrad: mild bis pikant

Schnitte: Ganze, Ringe

Einsatzgebiete: Antipasti, Feinkost-Salate, Pizza

Peperoncini

Farbe: grün

Schärfegrad: mild bis pikant

Schnitt: Ganze

Einsatzgebiet: Antipasti

Piri Piri

Farbe: rot

Schärfegrad: scharf

Schnitt: Ganze

Einsatzgebiet: Topping



Baby-Peperoni in der Türkei



Unser Produktmanager vor Ort in der Türkei

Sie erhalten diese Produkte in unterschiedlichen Varianten und Verpackungsformen: **Glas, Dose, Fass, Eimer oder tiefgekühlt**.

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.