

# Peperoncini Piccanti Ripieni

con Tonno Acciughe e Capperi;  
con filetti di Acciughe e Capperi

ISNARDI  
Passione di Famiglia dal 1908



*Un piacevolissimo antipasto dal gusto esplosivo. Con una lavorazione interamente manuale questi peperoncini tondi, appena piccanti, vengono farciti secondo una tradizionale ricetta con un morbido battuto di filetti d'acciuga e cappero e confezionati in Olio Extra Vergine Isnardi.*

A delicious hors d'oeuvre full of fiery flavour. These full-bodied, slightly piquant peppers are prepared entirely by hand, filled with a traditional stuffing of anchovy fillet and caper paste, and preserved in Isnardi extra-virgin olive oil.

Un hors-d'œuvre très agréable, au goût explosif. Suivant une recette traditionnelle, ces piments ronds, très légèrement piquants, sont entièrement farcis à la main d'un onctueux hachis de filets d'anchois et de câpres, puis conditionnés dans l'huile d'olive vierge extra Isnardi.

Eine wunderbare Vorspeise mit "explosivem" Geschmack. Hier ist alles noch Handarbeit. Runde, mittelscharfe Pfefferschoten werden mit einer weichen Mischung aus gehackten Sardinen und Kapern gefüllt und in extra nativem Olivenöl Isnardi eingelagt.



**ISNARDI**  
dal 1908

# Peperoncini Piccanti Ripieni

con Tonno Acciughe e Capperi;  
con filetti di Acciughe e Capperi



## Caratteristiche

un piacevolissimo antipasto dal gusto esplosivo. Con una lavorazione interamente manuale, questi peperoncini tondi, appena piccanti, vengono farciti secondo una tradizionale ricetta con un morbido battuto di filetti d'acciuga e cappero o tonno, capperi e acciuga e confezionati in Olio Extra Vergine di Oliva Isnardi.

## Metodo

i peperoncini raccolti a giusta maturazione vengono lavati, svuotati a mano, sbollentati in aceto di vino bianco e lasciati asciugare per 24 ore. Vengono quindi farciti con cura, uno ad uno, con acciughe, capperi e d'erbe aromatiche o con tonno, capperi, acciughe ed erbe aromatiche. Infine vengono invasettati e coperti con Olio Extra Vergine di Oliva Isnardi

## Accostamenti

squisiti per aperitivi stuzzicanti. Esaltano ed accompagnano egregiamente carni bollite

## Characteristics

a delicious hors d'oeuvre full of fiery flavour. These full-bodied, slightly piquant peppers are prepared entirely by hand, filled with a traditional stuffing of anchovy fillet and caper paste or of tuna, caper and anchovy and preserved in Isnardi Extra Virgin Olive Oil

## Method

the chili peppers, after harvesting in the right moment of maturation, get washed and deprived of seed by hand then they are blanch in white wine vinegar and let dry for 24 hours. Afterwards they get stuffed very carefully, one by one, by hand with anchovies, capers and aromatic spices or with tuna fish, capers, anchovies and aromatic spices. In the end they are potted and covered with Isnardi Extra Virgin Olive Oil

## Serve With

exquisite as appetizers and excellent to combine with boiled meat



180 gr e

NOME PRODOTTO	CODICE	DESCIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT
Peperoncini Piccanti ripieni con Tonno Acciughe e Capperi	A 7186	12 vasi gr. 180	8007256 968520	14	12	168
Peperoncini Piccanti ripieni con filetti di Acciughe e Capperi	A 7187	12 vasi gr. 180	8007256 968506	14	12	168

Tmc 24 mesi/months



**PIETRO ISNARDI ALIMENTARI SpA**

Sede Legale: Piazza De Amicis, 20 - 18100 Imperia Oneglia Italia  
Sede Operativa e Frantoio: Via Torino, 156 - 18027 Pontedassio (IM) Italia  
Tel. +39 0 183 7981 Fax. +39 0 183 279 719 - www.isnardi.it - info@isnardi.it



scheda prodotto aggiornamento MAggio 2007