



CANTINA ALLAMAGGIA
ASCONA

Flocons de piment du Tessin

Avec sa saveur forte et piquante, résultat d'une lente maturation sous le soleil chaud du sud du Tessin, le piment de Cayenne du Tessin est idéal pour donner un coup de fouet à n'importe quel plat. Il est particulièrement recommandé pour assaisonner les salades, les viandes, les poissons, les légumes, pour créer des marinades, des sauces, des risottos, des pâtes, des soupes, des cocktails et de l'huile épicée.



Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch