

LA CHINATA PIMENTON DE LA VERA PAPRIKAPULVER STARK 70 G



Rökt paprikapulver med stark smak

Ursprungsmärkt: Pimenton de la Vera DOP

Paprikapulvret Pimenton de la Vera tillverkas genom att man maler röda paprikor av sorterna Ocales (Jaranda, Jariza, Jeromin) på latin kallad "Capsicum annum L." och Bola på latin kallad "Capsicum longum L.". Paprikan odlas i La Vera i Caceres i Spanien. Efter skörd torkas paprikan genom rökning där man eldar med ek. Torkningsprocessen sker långsamt vilket gör att paprikan behåller smak, arom och färg, någon som produkten blivit världskänd för och den är också ursprungsmärkt av EU. Picante (Stark) görs på sorten Jeromin.

Om producenten

La Chinata produceras av familjeföretaget NETASA (Norte Extremeña de Transformados Agrícolas S.A). Företaget grundades 1975 av familjen Oliva. Idag är det Cecilio Oliva, son till grundaren som driver företaget tillsammans med sina två söner, Javier och Carlos. Deras produkter håller alltid högsta kvalitet och hittas i många kända kockars kök i mer än 50 länder.

Nettovikt: 70 g

Ursprung: Spanien

Förvaring: Torrt och svalt.

Ingredienser: Paprikapulver. Ursprungsmärkt: DOP Pimenton de la Vera

Näringsvärde per 100 g: Energi: 1313 kJ/314 Kcal Fett: 12,8 g varav mättat fett: 1,9 g Kolhydrater: 34,7 g varav sockerarter: 7,6 g Protein: 14,9 g Salt: 0 g

ADDITIONAL INFORMATION

Weight

0.12 kg