

PEPERONCINO

STORIA

ORIGINARIO DEL SUD AMERICA, IL PEPERONCINO È UN INGREDIENTE DALLA STORIA ANTICHISSIMA. TESTIMONIANZE RACCONTANO DEL SUO USO IN CUCINA GIÀ MIGLIAIA DI ANNI FA IN MESSICO ED IN PERÙ.

CURIOSITÀ

PUR PROVENENDO DALLO STESSO GENERE DEL PEPERONE, IL PEPERONCINO SE NE DIFFERENZIA POICHÉ CONTIENE LA CAPSAICINA, IL COMPOSTO CHIMICO, RESPONSABILE DELLA PICCANTEZZA DELL'ORTAGGIO.

ABBINAMENTI

LA FACILITÀ CON CUI È POSSIBILE ABBINARE QUESTA COMPOSTA PERMETTE, A CHIUNQUE NE FACCIA USO IN CUCINA, DI SBIZZARRIRSI E PROVARE AD UTILIZZARLA SIA CON PRIMI PIATTI CHE CON SECONDI DI CARNE O PESCE, CONSIGLIATO PER PIATTI ESOTICI E CUCINA INTERNAZIONALE.

CHI SIAMO

CHEF IN CASE NASCE DALLA COLLABORAZIONE DI DUE AMICI, COLLEGHI E CHEF, ALESSANDRO E ARCADIO, CHE CONDIVIDONO LA STESSA PASSIONE PER LA CUCINA.

L'IDEA CHE HA DATO LUCE AL MARCHIO NASCE DALL'UNIONE TRA LE NOSTRE CONOSCENZE E LA COLLABORAZIONE CON IMPRENDITORI SPINTI DA UNA PASSIONE PROFONDA PER IL MONDO GASTRONOMICO DI QUALITÀ;



CHEF IN CASE

UNO SPAZIO IN CUI CONCENTRARE AL MEGLIO I PRODOTTI DELLA NOSTRA REGIONE, L'UMBRIA, UN FORMAT INNOVATIVO E DIVERTENTE.

E NON SOLO... UNA SERIE DI EVENTI E OCCASIONI GOURMET, PER RIMANERE INFORMATO SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL. TI ASPETTIAMO!

VEDI IL PRODOTTO SUL SITO



WWW.CHEFINCASE.IT

 **CHEF
IN CASE**