



PIMENTÓN PICANTE

INGREDIENTES Pimentón picante.

ASPECTO En polvo.

SABOR Ahumado.

CARACTERÍSTICAS Obtenido al triturar las semillas junto al fruto deshidratado durante el proceso de molienda de los pimientos.

USOS CULINARIOS Para productos embutidos y chacinados, como adobo de carnes y pescados, en salsas con base de leche o crema, en pastas, huevos, guisos y quesos frescos.

