



## LA BUONA TERRA 2022

### Papaccelle (peperoni campani, presidio Slow Food) sulla via della trasparenza

Produzione: Az. Agr. Annamaria Taliento

Trasformazione: Coop. Soc. "Stalker"

#### PAPACCELLE SOTT'OLIO

Le papaccelle, una volta raccolte, vengono lavate, private del picciolo e dei semi, per ottenere delle fette pulite da scottare 8 minuti in una soluzione ottenuta con 3 litri di aceto ,7 litri di acqua , 100 gr di sale alimentare. Dopo la scottatura e la gocciolatura, vengono riposte in vassoi perchè riposino per qualche ora e per l'aggiunta degli aromi (aglio fresco tagliato a pezzettini , origano secco) regolandosi nelle quantità in base ad assaggi da effettuarsi. Una volta aromatizzate e salate, vengono mescolate bene ed invasettate. Si aggiunge olio caldo (circa 80 °C ) e si tappano subito i vasetti da pastorizzare a 100 °C. Estratto il cesto dal bollitore si procede ad un rapido raffreddamento con acqua nebulizzata.

#### PAPACCELLE IN AGRODOLCE

La lavorazione delle papaccelle agrodolci è uguale fino alla filettatura. Si procede poi con un bollo in acqua e aceto di mele bio (50%) con alloro e bacche di ginepro per 4 minuti. Si scolano, si invasettano nel liquido di cottura miscelato con zucchero di canna bio e, infine, si pastorizzano.

	<b>PAPACCELLE SOTT'OLIO</b>
FORMATO	425G
PESO NETTO	330G
RESA	60% - 600G
COSTO MATERIA PRIMA	4€/KG
COSTO MATERIA PRIMA/VASETTO	2.50€
COSTO TRASFORMAZIONE/ALTRI INGREDIENTI	3.50€ (LAVORAZIONE 3€, VASETTO E TAPPO 0.50€)
<b>PREZZO SULLA VIA DELLA TRASPARENZA</b>	<b>6€</b>

	<b>PAPACCELLE IN AGRODOLCE</b>
FORMATO	425G
PESO NETTO	330G
RESA	60% - 600G
COSTO MATERIA PRIMA	4€/KG
COSTO MATERIA PRIMA/VASETTO	2.50€
COSTO TRASFORMAZIONE/ALTRI INGREDIENTI	2.50€ (LAVORAZIONE 2€, VASETTO E TAPPO 0.50€)
<b>PREZZO SULLA VIA DELLA TRASPARENZA</b>	<b>5€</b>