

Ibero Piri-Piri

Маринованный красный перец чили Ибéro Пíри-Пíри

Страна: Германия

Производитель: Rila Feinkost-Importe GmbH & Co. KG

Состав: острый перец чили (пири-пири), вода, соль, регулятор кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота

Особенность: с добавлением уксусной кислоты; веганский; не содержит глютен.

Пири-Пири относятся к самым острым сортам перца чили и достигают значения от 50 000 до 100 000 градусов по шкале Сковилла (острее перца чили, табаско или кайенского перца). Происхождение - Португалия

Вкус: яркий, жгучий, пряно-овощной с выраженной кислотностью. Интенсивное согревающее послевкусие с заметной горчинкой

Рекомендации по употреблению: добавляют к первым блюдам, блюдам на основе мяса (стейкам, шашлыку, отбивным, курице-гриль и т.д.), в соуса и маринад. Сочетается с водкой, зерновыми дистиллятами



Rila

DIE GENUSSENTDECKER®

Урсула и Хельмут Рихтер всегда были очарованы другими странами с их зарубежными ароматами и изысками, и в 1969 году они заложили фундамент сегодняшней группы компаний Rila.

Первоначально торговая деятельность ограничивалась классическим импортом и дистрибуцией средиземноморских деликатесов.

Сегодня в состав Rila Group входят административный и логистический центр в Штемведе-Леверн, а также четыре производственные площадки в Германии, Греции и Чили. В ассортимент продукции Rila входит около 1000 наименований продукции 15 брендов, 40% из которых изготавливаются на собственных производственных мощностях компании. Сегодня в семейном бизнесе работают более 350 квалифицированных сотрудников, которые каждый день прилагают все усилия, чтобы дарить людям новые моменты удовольствия.