

**Factsheet**

**Firelli**

La sauce piquante de l'Italie

L'histoire du succès du piment en Italie a commencé en 1492, lorsque Christophe Colomb l'a ramené d'Haïti en Italie. D'abord utilisé comme simple élément décoratif, le piment fin a rapidement trouvé sa place dans la cuisine italienne, où il est apparu dans les premiers livres de cuisine dès 1664.

Depuis, ce produit est devenu incontournable dans la cuisine italienne : aujourd'hui, pratiquement toutes les pizzerias d'Italie travaillent avec cette épice, que ce soit sous forme de flocons ou marinée dans l'huile d'olive.

La sauce chaude Firelli est magnifiquement emballée dans une bouteille en verre iconique en forme de cône, avec un bouchon bleu époustouflant inspiré d'un ancien extincteur italien, et offre une variante moderne d'une tradition italienne classique.

Les produits sont fabriqués par Agricor s.r.l. - une entreprise familiale située dans la ville de Langhirano - juste à l'extérieur de Parme. La région est célèbre pour sa production alimentaire, notamment le jambon de Parme, le fromage de Parmesan et bien d'autres choses encore.

Firelli se démarque de la masse des autres sauces piquantes qui sont trop fortes ou trop vinaigrées, et comble un vide sur le marché pour une **sauce piquante italienne purement naturelle**. Firelli donne un goût inoubliable à la pizza et remplace plus sainement l'huile de piment - quelques giclées suffisent pour donner un coup de fouet épicé à la pizza !

Environ 30 à 40% des consommateurs de pizza utilisent une sauce piquante pour leur pizza. Aujourd'hui, il s'agit le plus souvent de sauces Tex-Mex, **mais une pizza italienne authentique doit être accompagnée d'une sauce piquante italienne tout aussi authentique !**

Mais les produits Firelli conviennent à bien d'autres choses que la pizza et confèrent également aux pâtes, aux sandwichs, aux œufs ou aux barbecues la touche finale. **Firelli devient ainsi un élément indispensable de toute cuisine moderne.**

**Lire la suite:** <https://www.gerig.ch/fr/marques/firelli/>



**Hot Sauce – Extra Hot**

Article: 113888

148ml

Bouteille

Carton 6 pièces

Ethnie: Italie

Catégorie de produits: sauces

Groupe de produits: SAUCES ÉPICÉES PIQUANTES

Pays de production: Italie

GTIN CU: 0810035510982



0 810035 510982 >

GTIN TU: 10810035510989



Ingrédients / valeur nutritive:

<https://www.gerig.ch/tb/00810035510982/>