

SCHEDA TECNICA

Peperone di Senise

IGP	Peperone di Senise
Istituito con	Reg.Cee 1263 del 01/07/1996
Riportato su Gazzetta Ufficiale CE	L 163/96 del 02/07/1996
Commercializzazione	Può essere venduto allo stato fresco, allo stato secco (in "serte" o "collane" o in "polvere") o trasformato (peperone secco fritto) in contenitori di vetro da 500 o 1000 gr o in bustine di carta plastificata con capacità di 50 o 100 gr.
Tipologie	Appuntito Uncino Tronco
Caratteristiche	Presenta una caratteristica importante nel picciolo il quale non abscinde dalla bacca neanche ad essiccazione avvenuta. Questo carattere permette la legatura dei peperoni tra di loro per la realizzazione delle caratteristiche "Collane"
Zone di produzione	Intero territorio amministrativo dei comuni di: Senise, Francavilla S.S., Chiaromonte, Valsinni, Colobrarò, Tursi, Noepoli, San Giorgio L., Sant'arcangelo, Roccanova, Montalbano J.co, Craco.