



## CONFETTURA DI PEPERONI DOP DI PONTECORVO

La confettura di peperoni DOP di Pontecorvo è una specialità gastronomica che unisce la dolcezza naturale dei peperoni con la tradizione delle conserve italiane. Questa confettura è particolarmente apprezzata per il suo sapore agrodolce, che la rende un accompagnamento ideale per formaggi, carni e piatti della cucina mediterranea. Il Peperone di Pontecorvo DOP è un prodotto tipico della Ciociaria, in provincia di Frosinone, caratterizzato da un gusto sapido e poco aspro, con un sapore dolce ma pungente. La sua buccia sottile e la sua alta digeribilità lo rendono unico nel suo genere.