



*Condimento a base di
olio extra vergine di oliva
e peperoncino.*



Tipo di olio: Condimento a base di olio extra vergine di oliva e peperoncino è ottenuto per infusione di peperoncino essiccato, oltre all'aggiunta di aroma. L'aroma di peperoncino è realizzato da un'azienda italiana qualificata nel settore; sono privi di sostanze composte o derivate da O.G.M., privi di allergeni, idonei all'uso nei prodotti alimentari.

Cultivar: Blend di Leccino, Gentile di Chieti, Frantoio, Nebbio.

Zona di produzione:

olive: Italia

peperoncini: Italia

Tipo di raccolta:

olive: Manuale con pettini e scuotitori meccanici. Si utilizzano grandi reti a terra per contenere e raccogliere le olive. Le olive raccolte vengono portate in cassette o bins in frantoio per la molitura, che avviene prontamente.

Peperoncini: i peperoncini una volta raggiunta la maturazione vengono raccolti a mano, e lasciati essiccare.

Estrazione: a freddo con impianto continuo a 3 fasi.

Conservazione: cisterne in acciaio inox sigillati.

Abbinamenti: L'olio al peperoncino rende vivace i primi piatti. Dona intensità alle salse e ai sughi a base di pomodoro. È l'ideale se gustato con la carne e con i secondi di pesce, così come con le verdure o i legumi.

Confezioni: Bottiglia in vetro verde scuro.

Tappo guala anti-rabbocco. Formati da 250 ml.
12 bottiglie per cartone.

Caratteristiche organolettiche: **Colore:** Riflessi rossi per la presenza di peperoncino nell'olio. **Odore:** Tipico odore degli olii speziati. **Sapore:** Piccante.
