

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "AROMATIZZATO"

I nostri condimenti aromatizzati sono prodotti naturali.
Si ottengono per semplice spremitura di olive e frutti freschi e per infusione.
Sono condimenti delicati e profumati di qualità superiore.



Le nostre tipologie di aromatizzati sono:

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL PEPERONCINO è prodotto per infusione di peperoncino rosso piccante essiccato nell'olio extra vergine di oliva. Esso è consigliato a crudo su legumi, zuppe e piatti forti, per preparare sughi all'amatriciana e all'arrabbiata, piacevole su pasta, pizza e pane abbrustolito.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO ALL'AGLIO è prodotto per infusione di aglio essiccato nell'olio extra vergine di oliva. Può essere abbinato a sughi, bruschette, carni e spaghetti aglio olio e peperoncino.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL BASILICO è prodotto per infusione di basilico essiccato nell'olio extra vergine di oliva. È consigliato per salse fresche, per mantecare i risotti e condire pasta alla crudaiola. Sublime sull'insalata caprese.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL LIMONE è prodotto per spremitura di olive e limoni. Ideale a crudo su pesce, crostacei, zuppe, insalate, carni bianche, carpacci e verdure.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO è prodotto per infusione di tartufo essiccato nell'olio extra vergine di oliva. Può essere abbinato a sughi, bruschette, risotti e pasta.

FORMATI:

Bottiglia vetro da lt 0,25 ----- 12 pz per cartone