



Oleum Sabinae

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ALL'AGLIO BIOLOGICO

Codice Prodotto: A-1196

Capacità:

Bottiglia lusso 200 ml

Confezione:

Scatola di cartone con 6 bottiglie, dimensioni 18 x 12 x 30, peso: 4,2 Kg

Stoccaggio:

L'olio extra vergine di oliva biologico all'aglio una volta prodotto è conservato in cisterna di acciaio inox con chiusura ermetica al riparo della luce e dell'aria. Per avere una amalgama perfetta, di tanto in tanto, viene lentamente rimescolato.

Imbottigliamento:

L'olio all'aglio prima di essere imbottigliato viene rimescolato lentissimamente per un paio di ore in modo da avere un prodotto omogeneo, successivamente viene filtrato con filtro a cotone ed imbottigliato in bottiglie di vetro scuro. Le bottiglie vengono prelevate dall'imballo originale solo al momento della riempitura, soffiate con azoto alimentare, riempite e tappate.

Pur effettuando una lavorazione per lo più artigianale, l'Azienda rispetta ed avvalora tutte le misure igienico-sanitarie previste allo scopo.

Confezionamento:

Una volta riempite e tappate vengono etichettate e inscatolate manualmente.

Conservazione:

Ai fini di una conservazione ottimale deve essere conservato in ambiente fresco e asciutto e non deve essere esposta ai raggi solari. Il prodotto a dette condizioni si conserva bene anche dopo aperto.

Degustazione:

Ottimo ed appetitoso, perfetto il suo rapporto con una spezia forte come l'aglio, che se non ben equilibrato rischia di diventare esagerato. Si può usare senza limiti per bruschettine, fondi di cottura di pesce rinforzandoli in giuste dosi, condire olive nere, ripassare verdure come cicoria e broccoletti ed esaltare il sapore di un bel piatto di puntarelle croccanti o per la marinatura di alicette fresche.

