



# Oleum Sabinae

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ALL'ARANCIA BIOLOGICO

**Codice Prodotto:** A-1192

**Capacità:**

Bottiglia lusso 200 ml

**Confezione:**

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

**Conservazione:**

L'olio extra vergine di oliva biologico all'arancia 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'arancia prima di essere imbottigliato viene rimescolato molto lentamente 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:**

All'olfatto rilascia una sensazione di arancia appena franta, al palato si presenta dolce e fresco con un retrogusto leggermente amarognolo di buccia di arancia. Ottimo da utilizzare come condimento di pesci marinati come spada, tonno o salmone. Si presta molto bene per i crudi di pesce, aggiunge tono e particolarità al sapore non esaltato dalla cottura. Pensato per ricordare al nostro palato i veri sapori mediterranei come il famoso pane condito con olio e arancia, per impanare sarde alla beccafico o involtini di pesce spada alla palermitana. L'olio all'arancia è adattissimo per cucinare o marinare pollo, anatra, tacchino, pesci e crevette oppure grigliare, o condire insalate. In particolare insalate "amare" che dona un tocco di "dolce".

