



Oleum Sabinae

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ALLE ERBE (Origano e Aglio) E LIMONE

Codice Prodotto: A-114

Capacità:

bottiglia Futura 250 ml

Confezione:

scatola di cartone con 6 bottiglie, dimensioni 18 x 12 x 32, peso: 3,9 Kg

Conservazione:

L'olio extra vergine di oliva alle erbe e limone 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 alle erbe e limone 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 esposto ai raggi solari. Il prodotto a dette condizioni si conserva bene anche dopo aperto.

Degustazione:

Ottimo per un carpaccio di manzo o per la marinatura di un formaggio fresco tipo caprino o robiola grazie al suo sapore con spiccato profumo di erbe aromatiche che rafforzano il gusto sia della carne che del tono aspro e amarognolo dei formaggi freschi. Perfetto su delle patate lesse, possibilmente calde che permettono di sfogare il suo sapore deciso e intenso. Consigliato in particolar modo sugli antipasti di mare.

