



Oleum Sabinae

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL LIMONE

Codice Prodotto: A-108

Capacità:

Bottiglia Futura 250 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 al 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 al 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:

All'olfatto rilascia una sensazione di limone appena franto, al palato si presenta dolce e fresco con un retrogusto leggermente amarognolo di buccia di limone. Questo olio al limone ha quindi un retrogusto eccezionale, provandolo anche su una semplice bruschetta lascia una bocca fresca e profumata. Ottimo per condire delle raffinate insalate con gamberi, avocado e rucetta. Perfetto per mantecare un buon piatto di tagliolini al limone, spinaci crudi con parmigiano e noci. Ottimo condire insalate, verdure lesse; consigliato anche per accompagnare pesce e carni cotte ai ferri o al vapore.

