



Oleum Sabinae

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL MANDARINO

Codice Prodotto: A-112

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 al mandarino 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 mandarino 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 mandarino appena franto, al palato si presenta dolce e fresco con un retrogusto leggermente amarognolo di buccia di mandarino. Ottimo per creare delle salse fredde a base di mandarino e erbe fresche come erba cipollina, nepitella, cerfoglio, coriandolo etc. Speciale per condire pesci grigliati, insalatine ricche di varianti a base di frutta come mango, papaia, cocco, arance e formaggi a pasta dura e aspra come feta greca, primo sale etc. Ottimo da dosare su piatti con basi di menta come zucchine fritte alla napoletana o insalate di carciofi etc. Se si desidera esaltarne il gusto e dare più carica ad un piatto di linguine e scampi, un filo di olio al mandarino farà la differenza, mentre se proprio si volesse uscire dagli schemi e osare, consiglio di aggiungere qualche goccia ad una mousse al cioccolato amaro!!!

