



Oleum Sabinae

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL PEPERONCINO

Codice Prodotto: A-111

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 peperoncino 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 peperoncino 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:

Perfetto per condire a crudo, a filo delle pietanze in umido delle zuppe invernali tipo ceci, fagioli, cicerchie, etc... Perfetto per zuppe fredde come il gazpacho, tipica zuppa spagnola, cose estive e fresche come la vignarola romana, esaltata dal piccante e gustoso olio, o su un caro e vecchio uovo ad occhio di bue.

Provate ad unire un fumante spaghetti al dente con olio al peperoncino, pecorino e prezzemolo.

