



# Oleum Sabinae

**CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ALLE SPEZIE  
(Alloro, Chiodi di Garofano, Pepe Nero)**

**Codice Prodotto:** A-116

**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 spezie 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 spezie 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:**

Il suo aroma intenso sposa benissimo con della carne alla griglia soprattutto cacciagione o per condire l'impasto di un grissino alle erbe altrimenti su di una focaccia bianca condita con olio alle spezie e sale.

