



Oleum Sabinae

CREMA DI CARCIOFI ALL'AGLIO

Codice Prodotto: A-411 - **Capacità:** Vaso 40 grammi.

Codice Prodotto: A-405 - **Capacità:** Vaso Shai 200 grammi.

Confezione:

Scatola di cartone e termo-pacco con 30 vasi, dimensioni 30 x 22 x 6 peso: 3,3 Kg.

Scatola di cartone e termo-pacco con 6 vasi, dimensioni 30 x 22 x 11 peso: 3,2 Kg.

Ingredienti:

Carciofi (60%), condimento a base di olio extra vergine di oliva all'aglio, sale, aceto, acido ascorbico, acido citrico.

La produzione:

Per produzione di questa crema vengono utilizzati carciofi selezionati di primissima qualità. Dapprima scottati in aceto poi macinati ed amalgamati con il nostro migliore olio extra vergine di oliva all'aglio ottenuto con estrazione a freddo. La crema conseguita viene successivamente invasata e sottoposta al processo di pastorizzazione. Pur effettuando una lavorazione per lo più artigianale, l'Azienda rispetta ed avvalora tutte le misure igienico-sanitarie previste allo scopo.

Conservazione:

Il prodotto essendo pastorizzato si conserva fino a tre anni con minime precauzioni: in ambiente fresco e asciutto e non deve essere esposto ai raggi solari. Una volta aperto il prodotto deve essere mantenuto sotto olio, quindi all'occorrenza aggiungere olio extra vergine di oliva e conservare in luogo fresco.

Degustazione:

All'olfatto rilascia una sensazione appetitosa di aglio, al palato si presenta delicata e stimolante. Per gli amanti del carciofo una crema eccezionale per la creazione di risotti o polente fredde. Adatto ad accompagnare arrostiti ed ottime bruschette. Da provare come aperitivo su della pizza bianca calda.

