



Oleum Sabinae

CREMA DI CARCIOFI AL CEDRO

Codice Prodotto: A-412 - **Capacità:** Vaso 40 grammi.

Codice Prodotto: A-406 - **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 al cedro, 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 al cedro 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 fresca e profumata di cedro, al palato si presenta delicatissimo, al sapore di carciofo e cedro che assomiglia al limone ma è molto più delicato. Da usare come condimento per i tagliolini al cedro e carciofi. La variante del cedro rende il gusto di questa crema ancor più esaltante. Uno spaghetti al dente, cous cous e orzo freddo sono ottimi per accompagnare questa crema. Da provare anche su un'ottima pizza bianca calda al rosmarino.



Oleum Sabinae s.a.s. di Maffeo Petricca e Gianluca Gerli - via delle Terre Sabine 2 – 00010 Montelibretti (Rm)

Tel. +39 0774 608049 - Fax. +39 0774 1920106 - info@oliodioliva.it

Scheda tecnica scaricata dal sito: www.oliodioliva.it