



# Oleum Sabinae

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL LIMONE BIOLOGICO

**Codice Prodotto:** A-1191

**Capacità:**

Bottiglia lusso 200 ml

**Confezione:**

Scatola di cartone con 6 bottiglie, dimensioni 18 x 12 x 30, peso: 4,2 Kg

**Conservazione:**

L'olio extra vergine di oliva biologico al limone 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 limone 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:**

All'olfatto rilascia una sensazione di limone appena franto, al palato si presenta dolce e fresco con un retrogusto leggermente amarognolo di buccia di limone. Questo olio al limone ha quindi un retrogusto eccezionale, provandolo anche su una semplice bruschetta lascia una bocca fresca e profumata. Ottimo per condire delle raffinate insalate con gamberi, avocado e rucchetta. Perfetto per mantecare un buon piatto di tagliolini al limone, spinaci crudi con parmigiano e noci. Ottimo condire insalate, verdure lesse; consigliato anche per accompagnare pesce e carni cotte ai ferri o al vapore.

