



Oleum Sabinae

CREMA DI VEGETALI PICCANTISSIMA

Codice Prodotto: A-418 - **Capacità:** Vaso 40 grammi.

Codice Prodotto: A-4064 - **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:

Crema vegetale (60%) (mix di: peperoni, melanzane, funghi, carciofi e peperoncini), olio extra vergine di oliva, sale, aceto, acido ascorbico, acido citrico.

La produzione:

Per produzione di questa crema di vegetali piccantissima vengono utilizzati vegetali selezionati di primissima qualità, macinati ed amalgamati. L'impasto avviene rigorosamente con il nostro migliore olio extra vergine di oliva ottenuto con estrazione a freddo. La crema di vegetali ottenuta 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 gradevolissima di vegetali freschi, al palato si presenta intenso e molto piccante. Da usare come condimento per un'ottima pasta oppure un cucchiaino di questa buonissima crema può essere utilizzato come soffritto per la creazione di altre salse. E' sicuramente da provare spalmato su carne fatta a barbecue. Da non sottovalutare la creazione di piccoli antipasti, può essere utilizzato semplicemente spalmandolo su delle tartine per dei gustosi aperitivi.

