



Oleum Sabinae

CREMA DI POMODORI SECCHI ALLE ERBE E LIMONE

Codice Prodotto: A-410 - **Capacità:** Vaso 40 grammi.

Codice Prodotto: A-403 - **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.

Ingredienti:

Pomodori secchi (60%), condimento a base di olio extra vergine di oliva limone aglio e origano, sale, acido ascorbico, acido citrico.

La produzione:

Per produzione di questa crema vengono utilizzati pomodori secchi selezionati di primissima qualità, macinati ed amalgamati con il nostro migliore olio extra vergine di oliva al limone aglio e origano 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 di freschezza dovuta al limone, al palato si presenta delicato dal sapore di pomodoro e limone con retrogusto di aglio e origano. Ottimo per accompagnare pietanze di pesce come filetti grigliati o carpacci di pesce spada. Esaltante anche l'accoppiamento per aperitivi con pizza croccante 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