



Oleum Sabinae

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ALLE SPEZIE BIOLOGICO

Codice Prodotto: A-1198

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 alle spezie 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 alle spezie 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 avallora 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:

Il suo aroma intenso sposa benissimo con della carne alla griglia soprattutto cacciagione o per condire l'impasto di un grissino alle erbe altrimenti su di una focaccia bianca condita con olio alle spezie e sale.

