

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL PEPERONCINO



I condimenti a base di olio extra vergine di oliva aromatizzato di Olitalia racchiudono alcuni degli ingredienti tra i più amati della cucina mediterranea. Una linea completa e variegata, capace di accontentare tutti i palati, che va dalle erbe aromatiche quali rosmarino, basilico e origano, alle spezie quali il peperoncino, fino ad arrivare ai profumi caratteristici del limone, del tartufo, dell'aglio e dei funghi porcini.

Perfetti e indispensabili alleati per chi ama la creatività e la fantasia in cucina, arricchiscono in modo semplice e veloce una molteplicità di ricette, esaltandone al massimo il gusto.

Il condimento a base di olio extra vergine di oliva aromatizzato al peperoncino, grazie al suo gusto gradevolmente piccante è ideale per tutti i piatti ai quali si voglia aggiungere una nota pungente e saporita. Perfetto sulla pizza rappresenta un alleato ideale per esaltare la pasta, il gusto di salse e sughi, carni rosse, formaggi e tutti i tipi di zuppe.

FORMATO
250 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	KJ 3367/ kcal 819
Grassi	g 91
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g 15
Carboidrati	g 0
<i>di cui zuccheri</i>	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0

INGREDIENTI

Olio extra vergine di oliva (97%), peperoncino disidratato (2%), aroma naturale di peperoncino (1%).

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

È perfetto sulla pizza e rappresenta un alleato ideale per esaltare la pasta, il gusto di salse e sughi, carni rosse, formaggi e tutti i tipi di zuppe.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.