

# CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO ALL'AGLIO E 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 all'aglio e peperoncino, risulta particolarmente indicato per la pasta, per realizzare il classico condimento "aglio, olio e peperoncino". A crudo è ideale per condire bruschette, insalate e verdure cotte e per marinare il pesce. Ottimo sulla pizza è anche un'ottima base per soffritti e sughi di ogni genere.

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%), aglio e peperoncino disidratati (2%), aromi naturali di aglio e peperoncino (1%).

## CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

È perfetto per la pasta, per condire bruschette, insalate e per marinare il pesce ed è ottimo sulla pizza e come base per soffritti e sughi di ogni genere.

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