

# CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AI FUNGHI PORCINI



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 ai funghi porcini, grazie al suo gusto corposo e intenso, si presta ad un'ampia varietà di utilizzi. Rappresenta il condimento ideale per zuppe di legumi e paste, specie se impiegato a crudo, ed esalta mirabilmente il gusto di bruschette, polenta e risotti oltre ad essere un eccellente alleato per la preparazione di salse e sughi.

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%), funghi porcini disidratati (2%), aroma di funghi porcini (1%).

## CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

È perfetto a crudo per zuppe di legumi e paste ed è ottimo per esaltare il gusto di bruschette, polenta e risotti nonché per salse e sughi.

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