



PEPERÒ

CONDIMENTO A BASE DI PEPERONCINO



LAVORAZIONE

Le olive dei nostri olivicoltori sono state frante con un mix di peperoncini di diverse varietà, quindi con diversi gradi di piccantezza e diversi profili aromatici. L'olio ottenuto è stato poi immediatamente filtrato per eliminare eventuali depositi che potevano togliere finezza ed eleganza delle note aromatiche all'olfatto.

INGREDIENTI

Olio extravergine di oliva (98%), peperoncino (2%).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato brillante.

Profumo Elegante e complesso. Si riconoscono le belle note verdi di erba e mandorla date dalle olive, ma anche quelle vegetali e pepate date dai peperoncini. La complessità olfattiva, oltre alla piccantezza, sono le caratteristiche organolettiche che più esplicano l'effetto positivo nell'abbinamento al cibo.

Sapore La piccantezza è presente e persistente ma non sgradevole, ed è accompagnata dalle belle note aromatiche delle olive e dei peperoncini.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Primi piatti della tradizione mediterranea.
- Pizza e bruschette.
- Legumi.
- Piatti di pesce.
- Formaggi non stagionati.

FORMATI

0,25 l

Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco, come previsto dalla norma vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12–18 °C.

Non contiene allergeni e OGM.