



# PEPERÒ

## CONDIMENTO A BASE DI PEPERONCINO



*Il peperoncino e le olive sono stati lavorati insieme per ottenere la massima espressione di aromi e profumi e dare vita a questo condimento speciale.*

### 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.**

