

PEPERÒ

DRESSING MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA UND CHILISCHOTE



VERARBEITUNG

Die Oliven unserer Olivenbauern werden mit einer Mischung von Chilischoten verschiedener Sorten gepresst. Sie weisen verschiedene Schärfegrade und Aromaprofile auf und werden im Trentino angebaut. Das frisch gepresste Öl wird gefiltert, um ev. Schwebstoffe zu entfernen, die den aromatischen Noten in der Nase an Finesse und Eleganz nehmen können.

ZUTATEN

Natives Olivenöl extra 98 %, Chilischote 2 %.

SENSORIK

Farbe Bernsteinfarben glänzend

Geruch Elegant und komplex. Es zeigen sich schöne grüne Gras- und Mandelnoten der Oliven, aber auch pfeffrige Pflanzennoten durch den Chili. Die olfaktorische Komplexität gehört, neben der Schärfe, zu den organoleptischen Eigenschaften, die den positiven Effekt in der Kombination mit den Nahrungsmitteln am deutlichsten entfalten.

Geschmack Schärfe ist vorhanden und persistent, aber nicht unangenehm. Sie wird von schönen aromatischen Noten der Oliven und der Chilischoten begleitet.

SPEISENEMPFEHLUNG

- Vorspeisen der mediterranen Tradition
- Pizza und Bruschetta
- Hülsenfrüchte
- Fischgerichte
- Ungereifter Käse

FORMATE

- 0,25 l

Die Flaschen sind mit einem Anti-Nachfüll-Verschluss versehen, wie es die geltenden Vorschriften verlangen.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren. Optimale temperatur: 12-18 ° C (54-64 ° F).