

# PEPERÒ

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E 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, coltivati in Trentino. 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.