



PEPERÒ

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PEPERONCINO



TRE FOGLIE

OLI D'ITALIA
Gambero Rosso

DIECI ANNI



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.