

Condimenti aromatizzati



Ingredienti

Olio extravergine d'Oliva; Rosmarino, oppure Tartufo, oppure Basilico, oppure Peperoncino, oppure Limone

Descrizione

L'olio extravergine d'oliva, ottenuto esclusivamente da olive prodotte in azienda, viene lasciato in infusione con i vari aromi freschi, di provenienza certificata, per un tempo che varia da 30 a 40 giorni. Quindi, dopo una filtrazione leggera, viene imbottigliato.

Caratteristiche

Grazie al procedimento naturale e alla grande qualità delle materie prime, i profumi dei vari aromi sono mantenuti intatti, mentre l'olio extravergine d'Oliva, naturale esaltatore di sapori, ne marca ulteriormente l'espressione.

Abbinamenti gastronomici

A seconda della pietanza varia l'abbinamento ideale: Rosmarino su carni arrostate, Tartufo come unico condimento di spaghetti, Basilico su pomodori maturi, Peperoncino ovunque lo chieda il gusto, Limone su carni bianche.