

Peperoncino Fresco / Ostra papryczka świeża Frantoio Muraglia oliwa smakowa 200 ml

Opis produktu

Aromat, który stanowi esencję. Esencja, która zapewnia doskonałość.

Aromatyczne oliwy smakowe Frantoio Muraglia powstają w procesie równoczesnego wytłaczania apulijskiej oliwy extra virgin oraz świeżych owoców i warzyw. Dzięki takiemu procesowi wytwarzania - otrzymujemy magiczną kolekcję smaków będącą synonimem doskonałości i jakości, dzięki której przyrządzanie dań kuchni włoskiej jest znacznie łatwiejsze i smaczniejsze.

Frantoio Muraglia komponuje bukiety smakowe, w których wszystkie składniki są celebrowane i dobierane z najwyższą starannością. Cytryny Rocca Imperiale IGP i bergamotki z certyfikowanych upraw doskonale komponują się z potrawami rybnymi, seler naciowy z Apulii i brazylijski imbir można łączyć z sałatami, warzywami i zupami z roślin strączkowych, a kalabryjskie chilli wzbogaci smak pizzy i ożywi alchemię jej delikatnego, ale wyrazistego smaku. Świeży czosnek i bazylia z Genui będą Twoim sekretnym składnikiem nadającym charakter pizzy i dań z makaronu.

Kolekcja oliw smakowych to:

Limone (Cytryna) - 75% oliwy extra virgin i 25% świeżych owoców cytryn IGP,

Peperoncino (Chilli) - 95% oliwy extra virgin i 5% świeżego kalabryjskiego chilli,

Sedano (Seler naciowy) - 80% oliwy extra virgin i 20% świeżego selera naciowego,

Zenzero (Imbir) - 90% oliwy extra virgin i 10% świeżego imbiru,

Aglio (Czosnek) - 90% oliwy extra virgin i 10% świeżego czosnku,

Basilico (Bazylia) - 90% oliwy extra virgin i 10% świeżej bazylii genovese d.o.p.

Bargamoto (Bergamotka) - 75% oliwy extra virgin i 25% świeżych owoców bergamotki.

Cechy

Rodzaj: oliwa extra virgin, oliwa smakowa

Pojemność: 200 ml

Kraj pochodzenia: Włochy

Region: Apulia

Odmiana oliwek: Coratina

Zbiory: listopad

Intensywność: zrównoważona

Producent: Frantoio Muraglia

Gift box: nie dołączony

Najlepiej spożyć: Grudzień 2023

Najlepiej smakuje z

Nagrody