

# Ronci



condimento aromatizzato al peperoncino - Chilli Flavoured Condiment



## condimento aromatizzato al peperoncino

<b>TIPOLOGIA OLIO:</b>	Olio extra vergine di oliva. Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.
<b>TECNICA DI PRODUZIONE:</b>	Infusione di peperoncino in olio extravergine di oliva.
<b>ASPETTO:</b>	Di grande limpidezza.
<b>COLORE:</b>	Rosso con riflessi verdi/dorati.
<b>ABBINAMENTI:</b>	Ottimo a crudo su carne, primi piatti, pizza e verdure grigliate.
<b>CONFEZIONI:</b>	In bottiglie scure da 250 ml.
<b>CONSERVAZIONE:</b>	In recipienti chiusi, ambienti asciutti e bui a media temperatura (13-15°C).
<b>SISTEMA DI QUALITÀ:</b>	HACCP.

## chilli flavoured condiment

<b>CULTIVAR:</b>	<i>Extra Virgin olive oil. Frantoio 40%, Moraiolo 20% and Leccino 40%.</i>
<b>PRESSING:</b>	<i>Product obtained from the infusion of chilli in extra virgin olive oil.</i>
<b>ASPECT:</b>	<i>Clear.</i>
<b>COLOUR:</b>	<i>Red with hints of green/golden yellow.</i>
<b>SERVING SUGGESTIONS:</b>	<i>Excellent with meat, pasta, pizza and grilled vegetables.</i>
<b>STORAGE:</b>	<i>Supplied in dark green bottle of 250 ml.</i>
<b>PRESERVATION:</b>	<i>In sealed tins, in dry and dark rooms at medium temperature (13-15°C).</i>
<b>QUALITY SYSTEM:</b>	<i>HACCP: hygienic sanitary auto-control system.</i>

