

condimento aromatizzato all'arancia

TIPOLOGIA OLIO:	Olio extra vergine di oliva. Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.
PROVENIENZA ARANCE:	Sicilia.
TECNICA DI PRODUZIONE:	Frangitura contemporanea di arance ed olive ed estrazione mediante centrifugazione.
ASPETTO:	Ottima corposità e consistenza. Leggera velatura.
COLORE:	Verde con riflessi dorati.
ABBINAMENTI:	Ottimo a crudo per insaporire arrosti e grigliate di carne, pesce affumicato (salmone), crostacei, insalate di radicchio, olive nere, preparazione di salse e dolci, in particolar modo con la cioccolata fondente.
CONFEZIONI:	In bottiglie scure da 250 ml.
CONSERVAZIONE:	In recipienti chiusi, ambienti asciutti e bui a media temperatura (13-15°C).
SISTEMA DI QUALITÀ:	HACCP.

orange flavoured condiment

CULTIVAR:	<i>Extra Virgin olive oil. Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.</i>
LOCATION OF ORANGES:	<i>Sicily.</i>
PRESSING:	<i>Extracted by centrifugation from simultaneously pressing of olives and oranges.</i>
ASPECT:	<i>Excellent density, light dim.</i>
COLOUR:	<i>Green with hints of golden yellow.</i>
SERVING SUGGESTIONS:	<i>Excellent with roasts and grilled meats, smoked fish (salmon), shellfish, salads, black olives and for preparation of sauces and cake, especially with chocolate.</i>
STORAGE:	<i>Supplied in dark green bottle of 250 ml.</i>
PRESERVATION:	<i>In sealed tins, in dry and dark rooms at medium temperature (13-15°C).</i>
QUALITY SYSTEM:	<i>HACCP: hygienic sanitary auto-control system.</i>

Ronci

condimento aromatizzato all'arancia - Orange Flavoured Condiment

