

condimento aromatizzato al rosmarino

TIPOLOGIA OLIO:	Olio extra vergine di oliva. Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.
TECNICA DI PRODUZIONE:	Infusione di rosmarino in olio extravergine di oliva.
ASPETTO:	Di grande limpidezza.
COLORE:	Verde con riflessi dorati.
ABBINAMENTI:	Ottimo a crudo per insaporire grigliate e arrosti di carne, pesce, verdure grigliate, zuppe di legumi, è buonissimo anche sulle bruschette, così come sui crostini di pane da utilizzare nei minestrini, unico sulla focaccia calda e perfetto sui latticini freschi.
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.

rosemary flavoured condiment

CULTIVAR:	<i>Extra Virgin olive oil. Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.</i>
PRESSING:	<i>Product obtained from the infusion of rosemary (20%) in extra virgin olive oil.</i>
ASPECT:	<i>Clear.</i>
COLOUR:	<i>Green with hints of golden yellow.</i>
SERVING SUGGESTIONS:	<i>Excellent with roasts and grilled meats, fish, grilled vegetables, vegetable soups, "bruschette" and dairy products.</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 al rosmarino - Rosemary Flavoured Condiment

