

Ronci

condimento aromatizzato all'aglio - Garlic Flavoured Condiment



condimento aromatizzato all'aglio

TIPOLOGIA OLIO:	Olio extra vergine di oliva. Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.
TECNICA DI PRODUZIONE:	Infusione di aglio in olio extravergine di oliva.
ASPETTO:	Di grande limpidezza.
COLORE:	Verde con riflessi dorati.
ABBINAMENTI:	Ottimo per le insalate, per condire funghi, melanzane, peperoni alla brace; nella preparazione delle marinate in genere, sul pesce alla griglia, in umido e per zuppe. Consigliato per sughi e ragù, carni alla brace, arrostiti e bolliti. Ottimo per la spaghettonata tipica della cucina Mediterranea.
CONFEZIONI:	In bottiglie scure da 100 e 250 ml.
CONSERVAZIONE:	In recipienti chiusi, ambienti asciutti e bui a media temperatura (13-15°C).
SISTEMA DI QUALITÀ:	HACCP.

garlic flavoured condiment

CULTIVAR:	<i>Extra Virgin olive oil. Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.</i>
PRESSING:	<i>Product obtained from the infusion of garlic in extra virgin olive oil.</i>
ASPECT:	<i>Clear.</i>
COLOUR:	<i>Green with hints of golden yellow.</i>
SERVING SUGGESTIONS:	<i>Great to season mushrooms, eggplant, grilled peppers; in the preparation of marinades, on grilled fish. Recommended for sauces, grilled meats, roast meat and stews.</i>
STORAGE:	<i>Supplied in dark green bottle of 100 and 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>

