

Ronci

condimento aromatizzato al basilico - Basil Flavoured Condiment



condimento aromatizzato al basilico

TIPOLOGIA OLIO:	Olio extra vergine di oliva. Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.
TECNICA DI PRODUZIONE:	Infusione di basilico in olio extravergine di oliva.
ASPETTO:	Di grande limpidezza.
COLORE:	Verde con riflessi dorati.
ABBINAMENTI:	Arricchisce tutti i piatti a base di pomodoro fresco; indicato per mozzarella in particolare quella di bufala, insalate, pizza, bruschette. Consigliato per salse fresche, per mantecare i risotti e condire la pasta, pesto, torte di verdure e frittate.
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.

basil flavoured condiment

CULTIVAR:	<i>Extra Virgin olive oil. Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.</i>
PRESSING:	<i>Product obtained from the infusion of basil in extra virgin olive oil.</i>
ASPECT:	<i>Clear.</i>
COLOUR:	<i>Green with hints of golden yellow.</i>
SERVING SUGGESTIONS:	<i>Great for all dishes made from fresh tomatoes; , salads, pizza, bruschetta. Recommended for fresh sauces, for risotto and pasta.</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>

