

Ronci

condimento aromatizzato al limone - Lemon Flavoured Condiment



condimento aromatizzato al limone

TIPOLOGIA OLIO:	Olio extra vergine di oliva. Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.
PROVENIENZA LIMONI:	Costiera amalfitana.
TECNICA DI PRODUZIONE:	Frangitura contemporanea di limoni ed olive ed estrazione mediante centrifugazione.
ASPETTO:	Ottima corposità e consistenza. Leggera velatura.
COLORE:	Verde con riflessi dorati.
ABBINAMENTI:	Ottimo a crudo per insaporire pietanza di pesce, crostacei, grigliate di carne, insalate, verdure cotte/crude, preparazione di salse e dolci.
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.

lemon flavoured condiment

CULTIVAR:	<i>Extra Virgin olive oil. Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.</i>
LOCATION OF LEMON:	<i>Amalfi coast.</i>
PRESSING:	<i>Extracted by centrifugation from simultaneously pressing of olives and lemons.</i>
ASPECT:	<i>Excellent density, light dim.</i>
COLOUR:	<i>Green with hints of golden yellow.</i>
SERVING SUGGESTIONS:	<i>Excellent with fish, shellfish, roasted meats, salads, cooked/raw vegetables and for preparation of cakes and sauces.</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>

