

Ronci

condimento aromatizzato al tartufo - Truffle Flavoured Condiment



condimento aromatizzato al tartufo

TIPOLOGIA OLIO:

Olio extra vergine di oliva.
Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.

TECNICA DI PRODUZIONE:

Infusione di tartufo in olio extravergine di oliva e aroma naturale.

ASPETTO:

Di grande limpidezza.

COLORE:

Verde con riflessi dorati.

ABBINAMENTI:

È ideale per condire primi piatti di pasta e di riso, secondi di carne e di pesce di ogni genere; perfetto per preparare frittate e omelette; per insaporire pizze e focacce, crostini e bruschette, vellutate di verdure e sfiziose insalate e finger food.

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.

truffle flavoured condiment

CULTIVAR:

*Extra Virgin olive oil.
Frantoio 40%, Moraiolo 20% e Leccino 40%.*

PRESSING:

Obtained from the infusion of truffle in extra virgin olive oil and aroma.

ASPECT:

Great clarity.

COLOUR:

Green with hints of golden yellow.

SERVING SUGGESTIONS:

Ideal for pasta, rice, meat and fish; perfect for preparing omelettes; to flavor pizzas and flat bread, bread croutons and bruschetta, vegetables soup, delicious salads and finger food

STORAGE:

Supplied in dark green bottle of 100 and 250 ml.

PRESERVATION:

In sealed tins, in dry and dark rooms at medium temperature (13-15°C).

QUALITY SYSTEM:

HACCP: hygienic sanitary auto-control system.