



Condimento a base di olio extra vergine di oliva e peperoncino



L'Azienda Agricola Trevisi, azienda salentina, propone diversi oli aromatizzati per combinare l'olio extravergine di oliva e dare vita ai "Condimenti Trevisi".

L'Azienda Agricola Trevisi lanciato una linea di condimenti che unisce all'eccellenza **dell'olio extravergine di oliva**, di propria produzione con metodo di estrazione a freddo, preziose **materie prime**, accuratamente selezionate.

Il **Condimento a base di olio extra vergine di oliva e peperoncino** è un prodotto gradevole, che aggiunge una delicata nota piccante. Non può mancare in dispensa.

Con i suoi sentori aromatici e piccanti, questo condimento esalta un semplice **primo piatto** o una **bruschetta**. Può completare un'**insalata** (anche di pasta o di riso) oppure una **pizza**. È un perfetto ingrediente di molti **piatti etnici**, in particolare **della cucina cinese**, in generale del **sud-est asiatico** ma anche altrove (ad esempio, piatti della cucina **messicana**). Notevole nelle marinature.

Un piccolo formato e un packaging accattivante completano il prodotto e lo rendono adatto ad ogni tavola.

Per apprezzare al meglio la qualità di quest'olio, se ne raccomanda l'utilizzo a crudo.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco asciutto e al riparo da fonti di luce. Dopo l'apertura si consiglia di richiudere bene il tappo dopo ogni utilizzo, per preservarne l'integrità.

Prodotto 100% in Italia, non contiene OGM né allergeni, Gluten Free.