

807597 - Tenuta Sant' Ilario, Linea Classica nelle varianti AROMI oppure SPEZIE

Peso Netto:

600 ml (6 lattine da 100 ml) Linea Classica AROMI

600 ml (6 lattine da 100 ml) Linea Classica SPEZIE

LINEA CLASSICA AROMI

1x 100ml lattina di condimento olio extravergine di oliva aromatizzato - limone

1x 100ml lattina di condimento olio extravergine di oliva aromatizzato - arancia

1x 100ml lattina di condimento olio extravergine di oliva aromatizzato - aglio


1x 100ml lattina di condimento olio extravergine di oliva aromatizzato - zenzero

1x 100ml lattina di condimento olio extravergine di oliva aromatizzato - tartufo

1x 100ml lattina di condimento olio extravergine di oliva aromatizzato - funghi

INGREDIENTI


Limone

 **INGREDIENTI:** Olio extra vergine di oliva 97% Aroma
Limone naturale 3%

Aspro e al tempo stesso profumato, si adatta, come elemento contrastante, alla preparazione di piatti dal sapore dolce e delicato. Molto buono con grigliate di pesce e carne.

Conservare al riparo da luce umidità e calore a 15-20°C.

Arancia

 **INGREDIENTI:** Olio extra vergine di oliva 97% Aroma
Arancia naturale 3%

Dal profumo e sapore raffinato. Ideale nella cottura del pesce e come condimento di insalate miste, colorate, con formaggio, e frutta esotica.

Conservare al riparo da luce umidità e calore a 15-20°C.


Aglione

 **INGREDIENTI:** Olio extra vergine di oliva 97% Aroma
Aglio naturale 3%

Profumo intenso e dolce, ideale sia per carni, stufati, verdure, legumi e nella preparazione di salse e insalate.


Conservare al riparo da luce umidità e calore a 15-20°C.

Zenzero

 **INGREDIENTI:** Olio extra vergine di oliva 97% Aroma
Zenzero naturale 3%


Si può usare lo zenzero come condimento per i nostri primi piatti: basterà due cucchiaini di zenzero come tocco finale su un piatto unico sia a base di carne che di pesce per sentire un piacevole e pungente senso di freschezza
Conservare al riparo da luce umidità e calore a 15-20°C.

Tartufo

 **INGREDIENTI:** Olio extra vergine di oliva 97% Aroma
Tartufo 3% aroma naturale Tartufo 0,2%

Molto riconoscibile all'olfatto, possiede profumo intenso, esaltante, tipico dei veri tesori della natura. Si consiglia l'uso a crudo su paste e risotti, carpacci di carne, insalate e fondute.
Conservare al riparo da luce umidità e calore a 15-20°C.

Funghi

 **INGREDIENTI:** Olio extra vergine di oliva 97% Aroma Funghi 2,8 %
aroma naturale Funghi 0,2%


Condimento spiccato e deciso. ideale per risotti e primi piatti, di cui ne esalta sapori e profumi..Molto usato a crudo prima di servire. Consigliato nella cottura delle carni, nella preparazione di salse e anche sulla pizza.
Conservare al riparo da luce umidità e calore a 15-20°C.

OPPURE

LINEA CLASSICA SPEZIE

- 1x 100ml lattina di condimento olio extravergine di oliva aromatizzato - basilico
- 1x 100ml lattina di condimento olio extravergine di oliva aromatizzato - rosmarino
- 1x 100ml lattina di condimento olio extravergine di oliva aromatizzato - salvia
- 1x 100ml lattina di condimento olio extravergine di oliva aromatizzato - timo
- 1x 100ml lattina di condimento olio extravergine di oliva aromatizzato - peperoncino
- 1x 100ml lattina di condimento olio extravergine di oliva aromatizzato - cipolla

Basilico

 **INGREDIENTI:** Olio extra vergine di oliva 97% Aroma
Basilico naturale 3%

E' una delle erbe più apprezzate. La sua essenza speziata e rinfrescante è in perfetta armonia con aglio, pomodori, insalate ed esalta la preparazione del pesce.
Molto usato sulle bruschette e sulla pizza.
Conservare al riparo da luce umidità e calore a 15-20°C.

Rosmarino

INGREDIENTI: Olio extra vergine di oliva 97% Aroma Rosmarino naturale 3%
Aroma molto diffuso nella costa mediterranea. Dal gusto aspro ed amaro ma molto intenso. Ideale per carni bianche, legumi, focacce e grigliate.
Conservare al riparo da luce umidità e calore a 15-20°C.

Salvia

INGREDIENTI: Olio extra vergine di oliva 97% Aroma Salvia naturale 3%
Erba molto utilizzata per arrostiti, patate e torte rustiche. Si usa con con l'agnello, carne di fegato, manzo, coniglio, l'anatra e l'oca. Ottimo anche su pane e focacce, nonché sulla pasta.
Conservare al riparo da luce umidità e calore a 15-20°C.

Timo

INGREDIENTI: Olio extra vergine di oliva 97% Aroma Timo naturale 3%
Spezia che per il suo profumo è molto consigliata con cibi dolci. Buonissima con il pesce, le uova e per aromatizzare salse. Ottimo condimento per la carne di agnello.
Conservare al riparo da luce umidità e calore a 15-20°C.

Peperoncino

INGREDIENTI: Olio extra vergine di oliva 97% Aroma Peperoncino naturale 3%
Utilizzato per condire di tutto, insalate, pesce, formaggi, primi piatti, minestre, pizze e torte salate. Utilizzato anche per torte dolci (es. qualche goccia sulla ricotta condita con miele di castagno). Buono anche per creare salse piccanti.
Conservare al riparo da luce umidità e calore a 15-20°C.

Cipolla

INGREDIENTI: Olio extra vergine di oliva 97% Aroma Cipolla naturale 3%
Aroma denso, dolce, gradevole e delicato. Adatto a tutti i piatti. Valido supporto per zuppe e primi piatti, delizioso anche sui pomodori, fagioli, purè ed insalate agrodolci.
Conservare al riparo da luce umidità e calore a 15-20°C.

PRODOTTO IMBOTTIGLIATO DA:

Tenuta Sant'Ilario

AZIENDA AGRICOLA COLANCECCO LAILA

COSTA DEL MULINO - PINETO (TE) - ABRUZZO, ITALY

info@tenutasantilario.com

Paese d' origine: Italia

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Per 100 grammi

VALORI NUTRIZIONALI VALUES NUTRITIONAL	PER FOR 100 ml	% RM* PER-FOR 100 ml
Valore Energetico Energetic value/Energie	KJ/Kcal 3389/824	41%
GRASSI FAT	91,6 g	131%
davon: -Saturi/Saturated fat	13,9 g	70 %
-Monoinsaturi/ Monounsaturated fat	71,3 g	
-Polinsaturi/ Polyunsaturated Fat	6,4 g	
Carboidrati Carbohydrates	0 g	0 %
Zuccheri /Sugar	0 g	0 %
Proteina Proteins	0 g	0 %
Sale Salt	0 g	0 %