

PEP
ERÒ

Dressing mit nativem Olivenöl extra und Chilischote

Dressing mit nativem Olivenöl extra und Chilischote.

VERARBEITUNG

Die Oliven unserer Olivenbauern werden mit einer Mischung von Chilischoten verschiedener Sorten gepresst. Sie weisen verschiedene Schärfegrade und Aromaprofile auf und werden im Trentino angebaut. Das frisch gepresste Öl wird gefiltert, um ev. Schwebstoffe zu entfernen, die den aromatischen Noten in der Nase an Finesse und Eleganz nehmen können

ZUTATEN

Natives Olivenöl extra 98 %,
Chilischote 2 %.

SENSORIK

Optik: bernsteinfarben glänzend.
Geruch: elegant und komplex. Es zeigen sich schöne grüne Gras- und Mandelnoten der Oliven, aber auch pfeffrige Pflanzennoten durch den Chili. Die olfaktorische Komplexität gehört, neben der Schärfe, zu den organoleptischen Eigenschaften, die den positiven Effekt in der Kombination mit den Nahrungsmitteln am deutlichsten entfalten.

Geschmack: Schärfe ist vorhanden und persistent, aber nicht unangenehm.

Sie wird von schönen aromatischen Noten der Oliven und der Chilischoten begleitet.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ideal für einen Hauch von Lebendigkeit, insbesondere für erste Gänge der mediterranen Tradition, aber auch für Bruschette, Hülsenfrüchte, Fischgerichte und ungeriebenen Käse. Ausgezeichnet auch auf die Pizza.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren.
Optimale temperatur: 12-18 ° C
(54-64 ° F)

FORMATE

Transparente Glasflaschen zu 0,25 l.



0,25 l

0,25 l