

CONDIMENTO CON OLIO EXTRAVERGINE E PEPERONCINO

- CONFEZIONE: Bottiglia Mazzone 250 ml – Anfora Penelope 100 ml
- INGREDIENTI: E' ottenuto senza aggiunta di aromi artificiali, bensì attraverso la semplice lavorazione delle nostre olive Coratina unite alle bacche di peperoncino. Pertanto si tratta di un condimento a base di vero extravergine e **peperoncino secco** non trattato accuratamente selezionato e lavato.
- AREA DI PRODUZIONE: **Ruvo di Puglia - BA**
- ALTITUDINE: 250 m s.l.m.
- FRANGITURA: Si procede prima alla frangitura del peperoncino per qualche minuto, effettuata con le nostre macine in granito. Dopo di che si aggiungono le olive, che si amalgamano alla polpa del peperoncino. L'impasto ottenuto segue lo stesso processo estrattivo dell'extravergine.
- ESTRAZIONE: L'estrazione a freddo con centrifuga tre fasi e temperature che non superano 27° C, consente di conservare inalterate tutte le caratteristiche organolettiche dei due frutti. L' extravergine funge da solvente ed estrattore di profumi degli **oli essenziali** che si legano intimamente all'olio il quale gli conferisce stabilità e conservabilità.
- CARATTERI ORGANOLETTICI: L'olio aromatizzato al peperoncino insaporisce ogni piatto con brio. E' il condimento giusto per i palati più goderecci. Arricchisce con tono piccante ragù, pasta o pizza senza coprirne i sapori. Appetitoso è l'abbinamento con spaghetti aglio e formaggio.