

Merk: Rusti

Model: HABANERORED

€ 9,99

Excl. BTW: € 8,26



Omschrijving

Biologische extra vierge olijfolie met Habanero chilipeper. 100ml.

Olio Santo of L'uje Sande (in het dialect van de Abruzzzen) wordt uitsluitend verkregen door chilipepers drie maanden in stalen vaten te laten trekken in extra olijfolie van eerste persing.

Er worden geen smaakstoffen toegevoegd en door de langzame koude infusie blijven alle organoleptische eigenschappen van de extra olijfolie van eerste persing en de chilipepers volledig behouden.

Uje Sande, in de variëteit Habanero Rood, maakt het mogelijk een eindproduct te verkrijgen dat gekenmerkt wordt door zijn middelzware aromatische en fruitige noten die door de chilipeper worden overgebracht en die zich perfect vermengen met de geuren van de extra olijfolie van eerste persing.

De scherpte in de mond is sterk en goed persistent.

In de keuken wordt hij aanbevolen voor gebruik bij: groentesoepen, pizza alla diavola, gegrild vlees en arrosticini (vleesspiesen).

De uje Sande variëteit Habanero Red wordt verkocht in flesjes van 100 ml.

De ingrediënten zijn : Extra vierge olijfolie - Habanero rode pepers.

Specificaties

ALGEMEEN

Smaak	Olijfolie
-------	-----------

FYSIEKE KENMERKEN

Kleur	Rood	Materiaal	rode pepers, olijfolie
-------	------	-----------	---------------------------