

Condimenti aromatizzati all'Olio Extra Vergine di Oliva

I nostri oli aromatizzati derivano dalla frangitura delle olive con il prodotto aromatizzante (limoni, mandarini, arance rigorosamente bio), al fine di ottenere un gusto più equilibrato ed un prodotto durevole nel tempo, che potrà essere aggiunto a crudo sui diversi piatti, conservando le proprie caratteristiche organolettiche.

A chi lo proponiamo?

A coloro ai quali il tempo non basta mai e con poche gocce vogliono trasformare velocemente piatti semplici o tradizionali in gustose novità

A chi ama sperimentare in cucina, cercando abbinamenti sempre diversi senza rinunciare alla qualità

Ai giovani che si ritrovano con gli amici per un aperitivo e tra una chiacchiera ed una risata, si deliziano con sfiziosi stuzzichini

Le peculiarità e i possibili abbinamenti



Condimento aromatizzato al peperoncino

*Dà un tocco di brio ad ogni piatto:
su una semplice pasta al pomodoro,
una bruschetta con pomodorini freschi e trito
aromatico o per una pizza più "vivace".*



Condimento aromatizzato al limone.

*Aggiunge gocce di delicatezza.
Egregio sul pesce
Ottimo per insalate,
Esalta il profumo dei dolci.*



Condimento aromatizzato al mandarino.

*Regala note di freschezza.
Ideale su alici marinate,
Alternativo su spinaci ed insalate,
Particolare sui dolci.*



Condimento aromatizzato alla Salamora.

*Rievoca i sapori della tradizione marchigiana.
E' il classico condimento utilizzato per condire le olive nere
delle nostre colline:
aglio, arancia e finocchietto selvatico.
Imprevedibilmente gustoso su una fetta di pane bruschata,
Speciale su una semplice pasta con pomodorini freschi,
Eccellente su arrosti e carni bianche.*