

Le Ferre, Condimento al Limone 250 ml

Producent: **LE FERRE**
Rocznik:
Zawartość alkoholu: **0.0%**
Pojemność: **250 ml**
Region:
Rodzaj:
Kolor wina:
Styl:
Beczka:

Cena netto: **36.00 zł**
Cena brutto: **37.80 zł**



98% Extra Virgin Olive Oil plus 2% naturalny ekstrakt cytrynowy

Oliwa extra vergine aromatyzowana „Condimento al Limone” to subtelny, świeży i esencjonalny dressing na bazie oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, wzbogacony naturalnym aromatem cytryny. W tej oliwie zamknięte zostało pełne, śródziemnomorskie słońce. Jej aromat jest delikatny, a jednocześnie trwały, a smak rzeński i lekki, z przyjemną cytrusową nutą, która odświeża każde danie. Sugestie kulinarne: to oliwa, którą najlepiej stosować na surowo, żeby wydobyć jej aromat i świeżość. Świetnie się sprawdza jako dodatek do sałatek, tartarów mięsnych i rybnych, grillowanych ryb, pieczonych mięs czy warzyw. Delikatna cytrusowa nuta przydaje się też przy potrawach, które potrzebują lekkiego, aromatycznego akcentu, a jednocześnie nie chcemy przytłoczyć ich smaku. Najlepiej przechowywać w temperaturze pomiędzy 14 - 18°C. W niższej temp. oliwa może ulec krystalizacji, ale wraca do postaci płynnej w temperaturze powyżej 18°.

Odpowiednie dla wegan i wegetarian.

Data przydatności do spożycia: **26.08.2027**

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/le-ferre-condimento-al-limone-250-ml-1043.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046