

Le Ferre, Condimento Aromatizzato alle Erbe Mediterranee 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**

Oliwa extra vergine aromatyzowana papryczką chili (98% oliwa, 2% aromat) to wyjątkowy dressing na bazie oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, wzbogacony intensywnym i ognistym aromatem peperoncino, charakterystycznym dla południowych Włoch.

W aromacie dominują zdecydowane, pikantne nuty, które są trwałe, harmonijne i wyraźne. Nadają one potrawom temperamentu, głębi oraz pożądaną w wielu kuchniach świata ostrości, nie dominując przy tym naturalnego smaku składników.

Sugestie kulinarne: jest niezwykle uniwersalnym dodatkiem dla miłośników wyrazistych smaków. Doskonale podkreśla charakter dań z makaronu (klasyczne aglio, olio e peperoncino), pizzy, gęstych zup strączkowych oraz grillowanych mięs i warzyw. Można jej używać zarówno podczas gotowania, jak i na surowo, bezpośrednio przed podaniem, aby dodać potrawom energii i przyjemnego, rozgrzewającego finiszu.

Najlepiej spożyć do: **08.05.2027/06.11.2027**

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/le-ferre-condimento-aromatizzato-alle-erbe-mediterranee-250-ml-1060.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