

Le Ferre, Condimento al Pompelmo 250 ml

Producent: **LE FERRE**

Rocznik:

Zawartość alkoholu: **0.0%**

Pojemność: **250 ml**

Region:

Rodzaj:

Kolor wina:

Styl:

Beczka:

Cena netto: **49.00 zł**

Cena brutto: **51.45 zł**



Oliwa extra vergine aromatyzowana grejpfrutem (98% oliwa, 2% aromat) to wyjątkowy dressing na bazie oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, wzbogacony rzeźkim i energetyzującym aromatem cytrusów, kojarzonych ze słońcem i świeżością śródziemnomorskich sadów.

W aromacie dominują cytrusowe nuty z charakterystyczną, delikatną goryczką grejpfruta, które są świeże, czyste i wyraźne. Nadają one potrawom niezwyklej lekkości, świetlistości oraz wyrafinowanej równowagi smakowej.

Sugestie kulinarne: jest idealnym wyborem do potraw wymagających odświeżenia i cytrusowego akcentu. Doskonale podkreśla smak surowych ryb (carpaccio, tatar), grillowanych owoców morza oraz delikatnych sałatek z dodatkiem owoców. Można jej używać na surowo do wykończenia dań z drobiu, pieczonych warzyw korzeniowych, a także jako innowacyjny składnik dressingów, które dodadzą potrawom nowoczesnego i ożywczego charakteru.

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: 04.03.2026

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/le-ferre-condimento-al-pompelmo-250-ml-1071.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