

Olio Extravergine al peperoncino



Produzent	Frantoio di Sant'Agata
Land/Gebiet	Italien/Ligurien
Produkt	Aromatisierte Olivenöle
Anbau	
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	10 cl / 12er Kt

Inhaltsstoffe: Olivenöl Extra Vergine (99 %) - Erste Gütekasse
- direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Mit getrockneten Chilischoten (1 %). Hergestellt und abgefüllt in Oneglia (Ligurien-Italien).

Feines Olivenöl extra vergine bei welchem in einem aufwendigen Herstellungsverfahren die Oliven zusammen mit getrockneten Chilischoten in der Steinmühle kaltgepresst werden. Über die Pizza oder in scharfe Ölsaucen.