



## Olio Extravergine al peperoncino

Produzent	Frantoio di Sant'Agata
Land/Gebiet	Italien/Ligurien
Produkt	Aromatisierte Olivenöle
Anbau	Traditionell
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	25 cl / 12er Kt

Inhaltsstoffe: Olivenöl Extra Vergine (99 %) - Erste Güteklasse  
- 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 Ölsauchen.