

VINOVERSUM

Seit 1994



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	10 cl / 12er Kt
Preis CHF	11.50

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 Ölsaucen.