

  
·MASSERIA·  
FARAONA



**PRODOTTO  
ITALIANO**

## **CONDIMENTO** *al peperoncino*

### **DENOMINAZIONE**

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva al Peperoncino

### **CAMPAGNA AGRICOLA**

2017/2018

### **SISTEMA DI RACCOLTA DELLE OLIVE**

Manuale

### **SISTEMA DI ESTRAZIONE DELL'OLIO**

A freddo

### **CARATTERISTICHE**

Olio ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e peperoncino.

### **ABBINAMENTI**

Il Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva al Peperoncino Masseria Faraona è ideale da utilizzare a crudo per insaporire bruschette o Friselle pugliesi con pomodorini freschi e origano, zuppe di legumi, verdure grigliate, insalate, carne alla griglia. Ottimo nei soffritti come base per sughi e salse di pomodoro, risotti, piatti di pesce.

### **FORMATO**

Bottiglia da 250ml

### **IMBALLO**

Cartone da 12 bottiglie

### **COD. EAN**

8054188460110



## ITALIAN PRODUCT

# HOT PEPPER EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING

### DENOMINATION

Dressing made with extravirgin olive oil and hot red pepper

### AGRICULTURAL YEAR

2017/2018

### OLIVES HARVEST SYSTEM

By hand

### OIL EXTRACTION SYSTEM

Cold pressed, in continuous cycle

### FEATURES

It is obtained by pressing olives and hot red pepper in the same time.

### PAIRINGS

The hot Masseria Faraona dressing is ideal to season bruschette and Apulian friselle with tomatoes and oregano, in legume soups, on grilled vegetables, on salads, on barbecue. It is perfect also for first courses with tomato sauce, on risotto and on fish dishes.

### BOTTLE SIZE

250ml

### PIECES PER BOX

12 bottles

### EAN CODE

8054188460110