

AROMATIZZATI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

INFUSO
DI FIORI
FRESCHI

-  Tartufo Bianco
-  Aceto Balsamico di Modena
-  Limone e Prezzemolo
-  Ginepro e rosmarino
-  Aglio e Peperoncino

AROMATIZZATI

ASPETTO LIMPIDO
COLORE DAL VERDE CHIARO AL
VERDE SCURO
ODORE GRADEVOLE ED INTENSO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



CONSIGLI D'USO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E TARTUFO BIANCO. Olio pregiato dal profumo inconfondibile, perfetto per il condimento di risotti bianchi, carpacci, fondute e brasati, indimenticabile su crostoni e bruschette calde.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E ACETO BALSAMICO DI MODENA. In un gesto olio ed aceto si fondono creando un connubio perfetto per il condimento di ogni pietanza: dall'insalata alle verdure lesse, dalle patate alla brace fino alla tagliata o carne arrosto cui regala un gustosissimo aroma che accende il sapore.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E LIMONE E PREZZEMOLO. Nato per arricchire con leggerezza il gusto di tutti i piatti di pesce, con l'olio, il limone ed il prezzemolo si fondono perfettamente e portano il loro aroma in tutta la pietanza.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E GINEPRO E ROSMARINO. Il sapore delle bacche e degli arbusti di bosco si sposa armoniosamente con il gusto corposo dell'olio di oliva che crea un condimento perfetto per bruschette, brasati, carni e patate arrosto.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E AGLIO E PEPERONCINO. Perfetto per verdure sia lesse che gratinate o al forno, ideale come ingrediente base per soffritti, nato per cucinare pasta "aglio, olio e peperoncino".

AROMATIZZATI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



GLASS BOTTLE

COD. ARTICOLO	DESCR. ARTICOLO	CONTENUTO NETTO (LT)	CODICE EAN 13 ARTICOLO	TIPO IMBALLO PER LA VENDITA	NR. PEZZI PER IMBALLO	NR. IMBALLI PER PALLET
SLA01271010W	CB 12X010 EVO+TARTUFO	0,10	8007270012629	CARTONE	12	280
SLA09019025W	CB 6X025 EVO+ACETO BALSAMICO DI MODENA	0,25	8007270200217	CARTONE	6	240
SLA30307025W	CB 6X025 EVO+AGLIO E PEPERONCINO	0,25	8007270008523	CARTONE	6	240
SLA30308025W	CB 6X025 EVO+GINEPRO E ROSMARINO	0,25	8007270009032	CARTONE	6	240
SLA30309025W	CB 6X025 EVO+LIMONE E PREZZEMOLO	0,25	8007270006833	CARTONE	6	240

METODO T.A.S.T.I.

TECNOLOGIA PER AROMATIZZARE LE SPEZIE PER MEZZO DI INFUSIONE

METODO TASTI (Tecnologia per aromatizzare le spezie per mezzo di infusione) (It. Pat. Pen.) I nostri condimenti sono accuratamente ottenuti per mezzo di infusione di erbe e spezie con olio extra vergine di oliva COSTA D'ORO. La nuova speciale linea di olii aromatizzati, sono il risultato dell'esclusivo e brevettato METODO T.A.S.T.I., da assaporarne la freschezza del sapore e la fragranza degli ingredienti naturali e di alta qualità.

Costa d'Oro
The Taste of Quality