

CONDIMENTO AL LIMONE

CONDIMENTO
A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI
OLIVA E LIMONI

Prodotto con limoni biologici e olive Biancolilla,
l'OLIO AL LIMONE RAVIDA racchiude tutto il
profumo dei limoni mediterranei.

VARIETÀ

Olive Biancolilla e limoni biologici Zagara Bianca.

TECNICA DI RACCOLTA

A mano e con scuotitori portatili.

TEMPI DI ESTRAZIONE

Stesso giorno di raccolta per preservare proprietà organolettiche e gustative.

MACINAZIONE

A ciclo continuo a temperatura controllata.

SAPORE

Delicatamente fruttato, leggermente piccante.

AROMA

Intenso aroma di olii essenziali di limone, equilibrato.

ACIDITÀ 0.2%*

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Tra 12° e 18 °C in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore per prevenire i processi di ossidazione del prodotto.

Consumare preferibilmente entro 24 mesi dal raccolto.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100ml

Valore energetico: 3389 kJ - 824 Kcal | Grassi totali: 91,6g -
di cui saturi: 14,2g | Carboidrati: 0g |

Proteine: 0g | Sale: 0g | Allergeni: non contiene allergeni.

IN CUCINA

L'aroma intenso di questo condimento al limone si sprigiona su un filetto di pesce, sul salmone affumicato o in un'insalata verde con l'aggiunta di pinoli tostati e la scorza di limone, sulle verdure al vapore, in una tartara di manzo con tartufo fresco, su un piatto di bolliti misti o ancora mescolato con del parmigiano per una pasta all'ultimo minuto.



RAVIDA
IN MENFI DAL 1773