



ALIMENTARE
SECCO

OLIO EXTRA VERGINE

OLIO AROMA PEPERONCINO ML.250X12



CODICE
00418

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Olio extra vergine di oliva addizionato con peperoncini disidratati e con aroma naturale al peperoncino.

INGREDIENTI

Olio extra vergine di oliva (97%), peperoncino disidratato (2%) e aroma naturale di peperoncino (1%).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: sostanza oleosa di colore rosso-arancio

Consistenza: liquida a 20°C

Sapore e odore: caratteristico del peperoncino

SHELF LIFE

18 mesi dalla data di confezionamento

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa fra i 18 – 22 °C, in ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

UTILIZZO

Grazie al suo gusto gradevolmente piccante è ideale per tutti i piatti ai quali si voglia aggiungere una nota pungente e saporita.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it