



gli AROMATI

condimento a base di olio extravergine d'oliva
aromatizzato al **PEPERONCINO**
**CHILLI PEPPER FLAVOURED EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**

CARATTERISTICHE

Nome:	Gli Aromati
Zona d'origine:	Sicilia Sud Orientale (Italia)
Cultivar:	100 % cultivar Moresca
Periodo di raccolta:	Seconda/Terza decade di Ottobre
Tipo di raccolta:	Brucatura a mano
Frantumazione:	Martelli
Impianto di estrazione:	Ciclo continuo a freddo < 27°
Conservazione:	In silos di acciaio inox in completa assenza di ossigeno con impianto sotto azoto e a temperatura controllata per cucchiaino da tavolo
Valori nutrizionali:	da 14 ml = 13,5 gr : Grassi totali 13,8 gr
Caratteristiche organolettiche:	I nostri oli aromatizzati vengono ottenuti esclusivamente con aromi naturali al gusto di peperoncino, basilico, erba cipollina e rosmarino
Utilizzo:	Gli oli aromatizzati sono utilizzabili, sia a crudo che in cottura, in ogni tipo di pietanza

CHARACTERISTICS

Product name:	Aromati
Place of origin:	Southeastern Sicily (Italy)
Cultivar:	100% cultivar Moresca
Harvest time:	October from 10 to 30
Type of harvest:	Hand harvest
Crushing:	Hammers
Extraction method:	Cold continuous cycle < 27°
Preservation:	In oxygen-free stainless steel containers under nitrogen at a controlled temperature
Nutritional values:	14 ml =13,5 gr: Total fats 13,8 gr
Organoleptic properties:	Our flavoured oils are obtained exclusively from natural flavours such as chilli pepper, basil, chives and rosemary
Use:	Our flavoured olive oils can be used both raw and in cooking with every kind of food

Bottiglia 0,25 L / 8,45 FL OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	587 g	Ø cm 4,5 H cm 24
 12 pz	7 Kg	cm 24X18X24 H



gli **AROMATI**

condimento a base di olio extravergine d'oliva
 aromatizzato al **BASILICO**
BASIL FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CARATTERISTICHE



Nome:	Gli Aromati
Zona d'origine:	Sicilia Sud Orientale (Italia)
Cultivar:	100 % cultivar Moresca
Periodo di raccolta:	Seconda/Terza decade di Ottobre
Tipo di raccolta:	Brucatura a mano
Frantumazione:	Martelli
Impianto di estrazione:	Ciclo continuo a freddo < 27°
Conservazione:	In silos di acciaio inox in completa assenza di ossigeno con impianto sotto azoto e a temperatura controllata per cucchiaino da tavolo
Valori nutrizionali:	da 14 ml = 13,5 gr : Grassi totali 13,8 gr
Caratteristiche organolettiche:	I nostri oli aromatizzati vengono ottenuti esclusivamente con aromi naturali al gusto di peperoncino, basilico, erba cipollina e rosmarino
Utilizzo:	Gli oli aromatizzati sono utilizzabili, sia a crudo che in cottura, in ogni tipo di pietanza

CHARACTERISTICS



Product name:	Aromati
Place of origin:	Southeastern Sicily (Italy)
Cultivar:	100% cultivar Moresca
Harvest time:	October from 10 to 30
Type of harvest:	Hand harvest
Crushing:	Hammers
Extraction method:	Cold continuous cycle < 27°
Preservation:	In oxygen-free stainless steel containers under nitrogen at a controlled temperature
Nutritional values:	14 ml =13,5 gr: Total fats 13,8 gr
Organoleptic properties:	Our flavoured oils are obtained exclusively from natural flavours such as chilli pepper, basil, chives and rosemary
Use:	Our flavoured olive oils can be used both raw and in cooking with every kind of food

Bottiglia 0,25 L / 8,45 FL OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	587 g	Ø cm 4,5 H cm 24
 confezione 12 pz	7 Kg	cm 24X18X24 H



gli AROMATI

condimento a base di olio extravergine d'oliva
aromatizzato all' **ERBA CIPOLLINA**
CHIVES FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CARATTERISTICHE

Nome:	Gli Aromati
Zona d'origine:	Sicilia Sud Orientale (Italia)
Cultivar:	100 % cultivar Moresca
Periodo di raccolta:	Seconda/Terza decade di Ottobre
Tipo di raccolta:	Brucatura a mano
Frantumazione:	Martelli
Impianto di estrazione:	Ciclo continuo a freddo < 27°
Conservazione:	In silos di acciaio inox in completa assenza di ossigeno con impianto sotto azoto e a temperatura controllata per cucchiaino da tavolo da 14 ml = 13,5 gr : Grassi totali 13,8 gr
Valori nutrizionali:	I nostri oli aromatizzati vengono ottenuti esclusivamente con aromi naturali al gusto di peperoncino, basilico, erba cipollina e rosmarino
Caratteristiche organolettiche:	Gli oli aromatizzati sono utilizzabili, sia a crudo che in cottura, in ogni tipo di pietanza
Utilizzo:	

CHARACTERISTICS

Product name:	Aromati
Place of origin:	Southeastern Sicily (Italy)
Cultivar:	100% cultivar Moresca
Harvest time:	October from 10 to 30
Type of harvest:	Hand harvest
Crushing:	Hammers
Extraction method:	Cold continuous cycle < 27°
Preservation:	In oxygen-free stainless steel containers under nitrogen at a controlled temperature
Nutritional values:	14 ml =13,5 gr: Total fats 13,8 gr
Organoleptic properties:	Our flavoured oils are obtained exclusively from natural flavours such as chilli pepper, basil, chives and rosemary
Use:	Our flavoured olive oils can be used both raw and in cooking with every kind of food

Bottiglia 0,25 L / 8,45 FL OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	587 g	Ø cm 4,5 H cm 24
 confezione 12 pz	7 Kg	cm 24X18X24 H



gli AROMATI

condimento a base di olio extravergine d'oliva
aromatizzato al **ROSMARINO**
**ROSEMARY FLAVOURED EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**

CARATTERISTICHE

Nome:	Gli Aromati
Zona d'origine:	Sicilia Sud Orientale (Italia)
Cultivar:	100 % cultivar Moresca
Periodo di raccolta:	Seconda/Terza decade di Ottobre
Frantumazione:	Brucatura a mano
Impianto di estrazione:	Martelli
Conservazione:	Ciclo continuo a freddo < 27° In silos di acciaio inox in completa assenza di ossigeno con impianto sotto azoto e a temperatura controllata per cucchiaino da tavolo
Valori nutrizionali:	da 14 ml = 13,5 gr : Grassi totali 13,8 gr
Caratteristiche organolettiche:	I nostri oli aromatizzati vengono ottenuti esclusivamente con aromi naturali al gusto di peperoncino, basilico, erba cipollina e rosmarino
Utilizzo:	Gli oli aromatizzati sono utilizzabili, sia a crudo che in cottura, in ogni tipo di pietanza

CHARACTERISTICS

Product name:	Aromati
Place of origin:	Southeastern Sicily (Italy)
Cultivar:	100% cultivar Moresca
Harvest time:	October from 10 to 30
Type of harvest:	Hand harvest
Crushing:	Hammers
Extraction method:	Cold continuous cycle < 27°
Preservation:	In oxygen-free stainless steel containers under nitrogen at a controlled temperature
Nutritional values:	14 ml =13,5 gr: Total fats 13,8 gr
Organoleptic properties:	Our flavoured oils are obtained exclusively from natural flavours such as chilli pepper, basil, chives and rosemary
Use:	Our flavoured olive oils can be used both raw and in cooking with every kind of food

Bottiglia 0,25 L / 8,45 FL OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	587 g	Ø cm 4,5 H cm 24
 confezione 12 pz	7 Kg	cm 24X18X24 H