



# Olio EXTRA VERGINE DI Oliva





CONFEZIONE		NOME	
ml. 500	bottiglia in vetro	<b>OLIO EVO</b>	imballo da 6
ml. 500	bottiglia in vetro	<b>OLIO OLIVA TAGGIASCA</b>	imballo da 6

## ITALIANO

Da una prevalenza di olive Leccino, Frantoio, Ogliarola e Gentile il nostro Olio Extra Vergine di Oliva si presenta con un colore giallo dai riflessi verdi e leggermente opaco.

Si apre al naso con profumi fruttati di intensità medio leggera e dalle connotazioni vegetali che richiamano il carciofo e la mandorla.

Al palato ha una flessuosità media, gusto mandorlato, con ritorno della sensazione di carciofo, una lieve nota amara e piccante di fondo. In chiusura mandorla ed erba di campo.

## TAGGIASCO

L'Oliva Taggiasca è la cultivar che domina quasi totalmente la provincia di Imperia e più generalmente il ponente ligure. La pianta presenta notevole sviluppo e vigore raggiungendo anche i 12 metri d'altezza e presenta una chioma caratteristica e molto ramificata. Il frutto, di colore violaceo e a forma ovale allungata, ha una polpa consistente e ricca di olio di ottima qualità.

Il risultato della frangitura è un olio dolce ma con la giusta intensità aromatica, definita tecnicamente "fruttato leggero". Il colore è giallo con lievi riflessi verdolini. Il nostro "taggiasco" è frutto di selezione esclusiva dedicata a "Rossi" ricavata da un uliveto sulle colline di San Bartolomeo al Mare, nel comune di Villa Faraldi.

CONFEZIONE		NOME	
ml. 500	bottiglia in vetro	<b>OLIO EVO ITALIANO</b>	imballo da 12
ml. 750	bottiglia in vetro	<b>OLIO EVO ITALIANO</b>	imballo da 6





# Chili Chili

Dopo una lunga sperimentazione, al fine di individuare il giusto dosaggio, abbiamo deciso di proporre questa linea di oli aromatizzati al peperoncino. Fin qui nulla di nuovo. La particolarità è nel fatto che si tratta di 6 peperoncini diversi tra loro, per gusto e colore e questo è nuovo nel settore. Ci piace andare in profondità nelle cose che facciamo e questo è il risultato. In questa prima serie di 6 condimenti, proponiamo diversi Chili di origine messicana e Peperoncino della Cayenna.



LABORATORIO DI PRODUZIONE



	CONFEZIONE	NOME	GRADO PICCANTEZZA 1/10
ml.100/250/500	bottiglia in vetro	<b>CHILI GUAJILLO - USA</b>	GRADO 4
ml.100/250/500	bottiglia in vetro	<b>CHILI ANCHO - USA</b>	GRADO 4
ml.100/250/500	bottiglia in vetro	<b>CHILI CHIPOTLE VERDE JALAPENO - USA</b>	GRADO 5
ml.100/250/500	bottiglia in vetro	<b>CHILI CHIPOTLE ROSSO JALAPENO - USA</b>	GRADO 5
ml.100/250/500	bottiglia in vetro	<b>PEPERONCINO DELLA CAYENNA - MESSICO</b>	GRADO 7
ml.100/250/500	bottiglia in vetro	<b>CHILI HABANERO - USA</b>	GRADO 9

ml. 100 imballo da 12 bottiglie, ml. 250 imballo da 6 bottiglie, ml. 500 imballo da 2 bottiglie



LABORATORIO DI PRODUZIONE