



**SCHEDA TECNICA**

Olio Extra Vergine di Oliva  
Aromatizzato al Peperoncino

## **OLIO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO**

### **DESCRIZIONE**

*“Condimento aromatizzato a base di olio extra vergine di oliva al Peperoncino”*

L'olio al peperoncino BASSO nasce dall'unione di un olio extravergine d'oliva di qualità con il peperoncino piccante (*Capsicum*) per creare uno dei condimenti più popolari della cucina mediterranea. Il peperoncino, presente sia sotto forma di essenza liquida che di pezzetti solidi disidratati, conferisce a questo prodotto un colore rosso fuoco ed il tipico sapore dal piccante intenso e persistente molto ricercato da chi ama arricchire i suoi piatti con un gusto vivace e stimolante. Un uso costante di quest'olio in cucina permette di sfruttare appieno le note proprietà benefiche del peperoncino grazie alla presenza della capsaicina, che oltre a conferire la piccantezza stimola i processi digestivi e migliora la circolazione sanguigna. Inoltre, la Vitamina C di cui è particolarmente ricco, esplica sull'organismo un notevole effetto antiossidante.

L'olio al peperoncino è il condimento ideale per ogni tipo di piatto ed è particolarmente indicato per rendere vivace il gusto di zuppe di fagioli e di legumi in genere, verdure grigliate, pasta, carni alla brace o alla cacciatora ma anche zuppe di pesce e pizza.

### **TIPOLOGIA PRODOTTO**

Olio aromatizzato al Peperoncino

### **TIPOLOGIA CONFEZIONE**

Bottiglia in vetro marasca da 1 L – 500 ml - 250 ml - 100 ml

### **TIPOLOGIA MATERIA PRIMA**

Olio extra vergine di oliva

Essenza naturale di peperoncino

Peperoncino piccante disidratato frantumato

### **PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Olio extra vergine di oliva: Unione europea

### **TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE**

L'olio aromatizzato al peperoncino viene preparato dosando automaticamente nelle bottiglie dapprima il peperoncino frantumato, poi l'essenza liquida ed infine l'olio extra vergine di oliva preventivamente filtrato. La bottiglia così preparata viene tappata ed etichettata.

### **PROPRIETA' ORGANOLETTICHE**

L'olio al peperoncino BASSO presenta un colore rosso fuoco, un profumo pungente ed il tipico sapore piccante intenso e persistente molto ricercato da chi ama arricchire i suoi piatti con un gusto vivace e stimolante.

## VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Per 100 ml	Per 100 g
Energia/Energy	3389 kJ/824kcal	3700 kJ/900 kcal
Grassi/ Fats di cui /of which	91.6 g	99.9 g
• <i>acidi grassi saturi/saturates</i>	13g	15.4 g
• <i>acidi grassi monoinsaturi / monounsaturates</i>	69.6 g	74.5 g
• <i>acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturates</i>	9 g	10 g
Carboidrati/Total Carbohydrates di cui /of which	0 g	0 g
• <i>zuccheri/ sugars</i>	0 g	0 g
Proteine/Protein	0 g	0 g
Sale/Salt	0 g	0 g

## CONSIGLI D'USO

L'olio al peperoncino è il condimento ideale per ogni tipo di piatto ed è particolarmente indicato per rendere vivace il gusto di zuppe di fagioli e di legumi in genere, verdure grigliate, pasta, carni alla brace o alla cacciatora ma anche zuppe di pesce e pizza.