

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AL ROSMARINO "RUGIADA DI MARE"

CLASSIFICAZIONE Condimento a base di olio extravergine d'oliva aromatizzato al rosmarino selvatico

DESCRIZIONE "Ros marinus", ovvero "rugiada di mare", è l'etimologia di rosmarino, l'essenza che rappresenta al meglio la flora mediterranea. Quest'olio aromatizzato è ottenuto dall'infusione di rosmarino selvatico in olio extravergine d'oliva 100% italiano.

AREA DI RACCOLTA Castellammare del Golfo (TP) - Sicilia - Italia

ALTITUDINE 250-270 m s.l.m.

CAMPAGNA DI RACCOLTA 2021

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE L'olio aromatizzato "RUGIADA DI MARE" è caratterizzato dal profumo deciso del rosmarino e dal suo sapore balsamico che rendono questo condimento ideale per marinature o per condire a crudo secondi sia di carne che di pesce.

INDICAZIONI OFFICINALI Le proprietà idratanti e nutrienti dell'olio d'oliva e quelle lenitive del rosmarino lo rendono indicato per massaggi terapeutici.

FORMATO / PREZZO (IVA INCLUSA) 200 ml - 10€