

OLIO EVO AL PEPERONCINO



Olio Extra Vergine di Oliva BIO & Aroma naturale di peperoncino.

Il nostro aroma di peperoncino è 100% naturale e biologico, ottenuto da veri peperoncini *capsicum frutescens* L..

Ingredienti

Olio EVO*, Aroma naturale di peperoncino*.*Biologico

Come si usa?

Si usa come condimento a crudo per esaltare il sapore dei piatti. Ottimo in abbinamento a pasta, pizza, verdure e per la preparazione di salse.

Capiscum Frutescens L.



Nutrizione

L'Olio EVO è ricco di acidi grassi monoinsaturi di tipo Omega 9 (acido oleico), un antiossidante naturale che aiuta a combattere la formazione dei radicali liberi.

Il peperoncino è famoso per le sue proprietà antiossidanti e vasodilatatrici, che aiutano a prevenire la cattiva circolazione e il colesterolo alto. Favorisce quindi la prevenzione generale delle malattie cardiache.

Materie prime

Olea Europea &
Capsicum Frutescens L.
Peperoncino di intensità e piccantezza medie.

Formati

100 ml
250 ml
Cartone: 6 pezzi.