

Chili pepper oil

Technical

Typology: Flavoured Extra Virgin Olive Oil with Chili Pepper (Multivarietal Blend)

Size: 250 ml

Tasting Notes: Intense and persistent chili pepper character. On the nose, pronounced chili notes with a faint hint of artichoke. On the palate, bold and long-lasting spiciness, well integrated with a lighter olive oil base designed to support the chili essential oil without overpowering it.

Origin: Italy



Utilizziamo solamente extra vergine di alta qualità, senza aromi artificiali né coloranti
We use only high quality extra virgin olive oil, without artificial flavours or colorings

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva, olio essenziale di Peperoncino 2%
Ingredients: Extra virgin olive oil, essential oil of Chili 2%

Valori nutrizionali per 100 ml
Nutritional values for 100 ml: **Energia/Energy** - 3389kj/824kcal, **Grassi/Fat** - 91.6 g, di cui saturi/of which saturates - 14 g, **Carboidrati/Carbohydrates** - 0 g, di cui zuccheri/of which sugars - 0 g, **Proteine/Protein** - 0 g, **Sale/Salt** - 0 g

Società Agricola Poggio ai Laghi S.r.l., strada di Sant'Antonio n. 56, 53035, Monteriggioni (Si)
www.poggioailaghi.com
Confezionato in via del Pino 1, Piombino (Li)

Da consumarsi preferibilmente entro
Best before

INFORMAZIONI PER IL RICICLO
Bottiglia: GL-71 - VETRO
Capsula: ALU-41 - Alluminio
Verifica le disposizioni del tuo comune

Conservare il prodotto al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore
Keep the product away from sunlight and away from heat sources

