



Link a [Mandre Rosse](#)



Olio EVO biologico IGP Sicilia - 5 L

Olio extravergine d'oliva biologico ottenuto soltanto da impianti di propria conduzione, molito a freddo e sottoposto ai disciplinari sulla coltivazione biologica (Bioagricert: IT BIO 007 B10J) e sull'IGP SICILIA (IRVO). Zona di produzione: C.da Mandre Rosse, Libertinia (Ramacca, CT).

Confezionamento: Bag in box 5 L.

Ingredienti: olive biologiche Cultivar: nocellara etnea, carolea, moresca, biancolilla

Provenienza materie prime: Olive di produzione propria.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: non sono presenti allergeni.

Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: Da utilizzarsi sia a crudo che in cottura. Essendo alquanto profumato ed aromatico ne basta poco per insaporire le pietanze.

Ricette: L'olio si presta a tutte le preparazioni della cucina mediterranea. Il modo migliore per gustarlo è su fette di pane tostato con sale, pepe e origano.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto lontano dalla luce e da fonti di calore.



Lien vers [Mandre Rosse](#)



Huile d'olive extra vierge biologique IGP - 5 L

L'huile d'olive extra vierge biologique est obtenue uniquement à partir des équipements agricoles de la ferme Mandre Rosse. Elle est pressée à froid et soumise aux cahiers des charges de l'agriculture biologique (Bioagricert : IT BIO 007 B10J) et de l'IGP SICILIA (IRVO).

Zone de production : Contrada Mandre Rosse, Libertinia (Ramacca, CT).

Conditionnement : bidon de 5 L.

Ingrédients : olives biologiques. Cultivar : Nocellara Etna, Carolea, Moresca, Biancolilla.

Origine des matières premières : Olives de la ferme Mandre Rosse.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : À consommer aussi bien crue que cuite. Étant un peu parfumée, il en faut peu pour assaisonner les plats.

Recettes : L'huile se prête à toutes les préparations de la cuisine méditerranéenne. La meilleure façon de la déguster est sur des tranches de pain grillé avec du sel, du poivre et de l'origan.

Méthode de conservation : Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et des sources de chaleur.



Link zum Hof [Mandre Rosse](#)



Extra Vergine Olivenöl g.g.A. Sizilien – 5 L

Extra Vergine Olivenöl, gemäß Spezifikationen für biologischen Anbau (Bioagricert: IT BIO 007 B10J) und g.g.A. SICILIA (IRVO) aus eigenem Anbau, kalt extrahiert; Anbaugebiet: C.da Mandre Rosse, Libertinia (Ramacca, CT).

Verpackung: Bag in box 5 Liter.

Zutaten: Oliven aus biologischem Anbau, Cultivar: nocellara etnea, carolea, moresca, biancolilla.

Herkunft der Rohstoffe: Oliven aus eigenem Anbau. Anbaugebiet: C.da Mandre Rosse, Libertinia (Ramacca, CT).

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Eignet sich bestens roh, oder auch zum Kochen. Sehr wohlriechend und aromatisch, , eine kleine Menge genügt um Gerichte zu verfeinern.

Rezepte: Eignet sich für alle Zubereitungen der mediterranen Küche. Am besten genießt man es auf gerösteten Brotscheiben mit Salz, Pfeffer und Oregano.

Aufbewahrung: Kühl und trocken, fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren.