

# Oli Aromatizzati

Olio EVO all'aglio e peperoncino

Ci siamo ispirati alla più tradizionale delle ricette italiane, gli spaghetti aglio, olio e peperoncino, per la preparazione di questo olio extravergine arricchito dai sapori intensi dell'aglio e del peperoncino, presenti in scaglie sul fondo della bottiglia. Utilizzatelo sugli spaghetti, la pizza, per condire carni rosse cucinate ai ferri o alla griglia, o per insalate ricche di sapore.

Olio EVO all'arancio

Quest'olio racchiude in sé tutto il gusto e il sapore dell'agrumo misto all'Olio Extra Vergine d'Oliva, creando una combinazione di sapore agrumato e pungente. Quest'olio è consigliatissimo sulla verdura fresca, sulla carne e sul pesce, conferendo una nota di sapore sorprendente stupirà i palati dei consumatori più esigenti.

Olio EVO all'aglio

Dal connubio tra l'aglio e il nostro olio extravergine di oliva nasce questo condimento capace di esaltare tutta l'aromaticità dell'aglio. Da utilizzare sia a caldo che a freddo, è consigliato per condire insalate, verdure, carni alla griglia, salse e tutti i tipi di pasta.

Olio EVO al basilico

Vi basterà aprire una bottiglia del nostro olio aromatizzato al basilico per essere travolti dall'inconfondibile profumo di uno dei principali vanti della nostra penisola, il basilico appunto, e che ritroverete sul fondo della bottiglia. Da utilizzare per condire la pasta e i prodotti da forno, per preparare sughi e sulla pizza, per condire insalate verdi, o l'insalata caprese pomodori e mozzarella.

Olio EVO al porcino

Il sapore intenso dei funghi porcini incontra il nostro olio extravergine di oliva per rendere omaggio alla più pregiata tra le specie di funghi della nostra zona. Grazie a questo tipo di fungo pregiato quest'olio acquisisce un profumo e un gusto inconfondibili. Consigliamo l'utilizzo di quest'olio per condire pasta, la pizza, per preparare sughi sublimi e carni ricche di gusto.

Quest'olio racchiude le molteplici proprietà benefiche del limone, come la vitamina C, insieme alla bontà del nostro olio Extra Vergine d'Oliva. Da consumarsi per condire insalate e verdure, per cucinare la carne bianca e il pesce.

Il rosmarino, onnipresente nelle territorio italiano e dal profumo pungente, possiede proprietà antiossidanti ed è un utile alleato per il sistema nervoso, il fegato e la cistifellea. Combinato al nostro ottimo olio extravergine di oliva è adatto per condire focacce e panificati, la carne, il pesce, la pasta e per preparare gustose frittate.

L'origano è comunemente conosciuto per avere uno dei più elevati poteri antiossidanti in natura, il suo utilizzo come erba aromatica è talmente radicato nella cultura italiana da essere diventata un vero e proprio simbolo del bel paese. Combinato al nostro ottimo olio di oliva extravergine se ne consiglia l'uso a crudo sulla pizza, sulla focaccia, sulla pasta e per condire sughi e pesce.

Essendo il tartufo bianco l'ingrediente principe del Piemonte, abbiamo deciso di unire il suo sapore intenso al nostro Olio Extra Vergine di oliva. Il suo forte aroma vi trascinerà inesorabilmente in un vortice di sapore in grado di esaltare ogni piatto. Da utilizzare a crudo per condire la pasta, sul formaggio, le uova cucinate all'occhio di bue, la carne cruda alla Piemontese.

Grazie alla genuinità del nostro olio Extra Vergine e alla qualità del peperoncino aggiunto, la piccantezza di questo olio non deriva da aromi artificiali, bensì da una accurata selezione di peperoncino che troverete sul fondo della bottiglia. L'uso di quest'olio è consigliato sia sulle pietanze calde che su quelle fredde, da provare sulla pasta, sulla pizza, sulla carne, con l'insalata o sul pane.

Olio EVO al limone

Olio EVO al rosmarino

Olio EVO all'origano

Olio EVO al tartufo bianco

Olio EVO al peperoncino



250 ml  
dorica