



Azienda Agricola  
**VALENTINI AMBROGIO**



**NOME: "OLIO AL PEPERONCINO"**  
**(olio aromatizzato al peperoncino)**

**LOCALITÀ ULIVETI:** C.da Gianecchia nel comune di Cisternino (BR), Puglia, Italia.

**SEDE AZIENDA:** Martina Franca (TA)

**VARIETÀ:** Ogliarola, coratina, nociara, leccino

**ALTITUDINE:** media collina (120 m s.l.m.)

**RACCOLTA (PERIODO):** Novembre e Dicembre

**METODO DI RACCOLTA:** In fase di maturazione (quando le olive cambiano colore, dal verde al nero), a mano con abbacchiatori e con molitura del frutto rigorosamente lo stesso giorno della raccolta.

**ESTRAZIONE:** centrifuga a freddo, metodo continuo (olive e peperoncini vengono spremuti insieme)

**COLORE:** Rosso

**GUSTO:** Olio dal sapore piccante

**DISTRIBUZIONE:** in azienda e negozi specializzati (spediamo anche a domicilio)

**ABBINAMENTI:** ottimo per insaporire carni arrostate o grigliate, piacevole su paste asciutte, pizze, verdure, pane abbrustolito, ecc.

**CONFEZIONI:** da 250 ml

*NAME: OLIO AL PEPERONCINO (oil flavored with hot pepper)*

*GEOGRAPHIC LOCATION OF THE OLIVE TREES: Gianecchia district in the town of Cisternino, Puglia, Italy.*

*SEAT COMPANY: Martina Franca (TA)*

*VARIETY: Ogliarola, coratina, nociara, leccino*

*ALTITUDE: Mid-hill (120 meters above sea level)*

*COLLECTION PERIOD: November and December*

*COLLECTION METHOD: Maturing when the olives change color from green to black hand-harvesters and milling of the fruit strictly on the same day of collection.*

*EXTRACTION: Centrifugal cold, continuous method (olives and peppers are squeezed together)*

*COLOR: Red*

*TASTE: oil from flavor hot*

*DISTRIBUTION: In the company and specialty stores, home delivery by courier*

*COMBINATIONS: excellent for flavoring roast meats or grilled, nice on pasta dry, pizza, vegetables, toast, etc.*

*PACKS: 250 ml*

