



Azienda Agricola  
VALENTINI AMBROGIO



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

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

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

**VARIETA':** Ogliariola, 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 legumi, carni arrostiti o grigliate, piacevole su pasta asciutta, pizze, verdure e bruschette

**CONFEZIONI:** bottiglie da 250 ml e 100 ml

**NAME: "OLIO AL PEPERONCINO"**  
**(Chilli pepper flavoured oil)**

**GEOGRAPHIC LOCATION OF THE OLIVE TREES:** C.da Gianecchia area in the town of Cisternino (BR), Puglia, Italy.

**COMPANY HEADQUARTERS:** Martina Franca (TA)

**VARIETY':** Ogliariola, coratina, Nociara, leccino

**ALTITUDE:** 120 meters above sea level

**HARVEST PERIOD:** November and December

**HARVEST METHOD:** hand harvest when olives are maturing (as olives change from green to black), hand with olive harvesters and pressed on the same day as collection

**EXTRACTION:** Cold centrifuge, continuous method (olives and peppers are squeezed together)

**COLOR:** Red

**TASTE:** hot flavour on the palate

**DISTRIBUTION:** direct sales and selected stores (home delivery by courier)

**PAIRINGS:** excellent for flavoring legumes, roast meats or grilled meats, nice on pasta, pizza, vegetables, toast

**BOTTLE SIZE:** 250 ml 100 ml

