



<b>Código:</b>	02-206		<b>Bot./Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/2	botella cristal	<b>FCP:</b>	18 meses
<b>Peso neto:</b>	500ml			

### Ingredientes principales

Aceite de oliva extra virgen, chile rojo de Cayenna.

### Características organolépticas

**Color:** naranja.

**Sabor y perfume:** típico del aceite de oliva extra virgen, rico e intenso.

**Aspecto y consistencia:** muy picante.

### Advertencias por la conservación

Conservar las botellas en un lugar lejos de las fuentes de calor y de la luz.

### Características del producto

Aceite de oliva extra virgen obtenido de las mejores aceitunas con agregado de chile rojo de Cayenna. La larga estancia en el aceite permite la extracción de la capsaicina del chile elemento característico de este condimento.

### Argumentaciones de venta

Aceite obtenido por infusión (y no con esencias como otros productos similares), es decir, dejando sumergido el chile durante mucho tiempo en aceite de oliva extra virgen, hasta que todos los perfumes y aromas son liberados. Esta infusión se filtra cuidadosamente y se envasa en elegantes botellas que realzan su calidad.

### Clientela interesada

El producto tiene un consumo y un uso de 360° y por eso ninguna realidad gastronómica puede considerarse excluida.

### Modos de empleo

Condimento ideal para pizzas, espaguetis, bruschettas y carnes a la parrilla. Buen ingrediente para completar salsas que quieren una nota picante.