



CONDIMENTI

L'abbinamento dell'olio extravergine Disisa con le erbe e gli agrumi coltivati nella tenuta ha dato vita ad una serie di oli straordinari che esaltano i sapori della cucina di tutti i giorni.

Due tipologie di oli: gli Agrumati e gli Speziati.

I primi vengono ottenuti direttamente in frantoio, frangendo contemporaneamente olive e agrumi (arance, limoni e mandarini).

Gli Speziati si ottengono mettendo a macerare, nell'olio extravergine, le erbe appena raccolte per il tempo necessario a sprigionare tutti i loro profumi (aglio, basilico, menta, peperoncino e rosmarino).
