



Vaso 190 gr

CREMA DI ASPARAGINI

ingredienti: asparagini, olio e. v. di oliva, aceto di vino, aglio, origano, peperoncino e sale.



Vaso 190 gr

CREMA DI CARCIOFI

ingredienti: carciofini, olio e. v. di oliva, aceto di vino, aglio, prezzemolo e sale.



Vaso 190 gr

CREMA DI CIPOLLE RAMATE di Montoro

ingredienti: cipolla ramata di Montoro, olio e. v. di oliva, aceto di vino, aceto balsamico, origano e sale.



Vaso 190 gr

CREMA DI MELANZANE GRIGLIATE E POMODORI SECCHI

ingredienti: melanzane grigliate (40%), pomodori secchi (20%), olio e. v. di oliva, aceto di vino, aglio, origano e sale.



Vaso 190 gr

CREMA DI OLIVE AL CIOCCOLATO

ingredienti: olive, olio extra vergine di oliva, capperi, cioccolato fondente cacao min 80% (pasta di cacao, burro di cacao, zucchero, aroma naturale di vaniglia, emulsionante: lecitina di soia), acciughe, aceto di mele, aglio, rum e sale.



Vaso 190 gr

CREMA DI POMODORI SECCHI

ingredienti: pomodori secchi, olio e. v. di oliva, aceto di vino, aglio, origano, acciughe, capperi, peperoncino e sale.



Vaso 190 gr

CREMA DI ZUCCA

ingredienti: zucca, olio e. v. di oliva, cipolla di Montoro, aceto di vino, prezzemolo, peperoncino, zucchero e sale.



Vaso 190 gr

CREMA DI OLIVE

ingredienti: olive, olio e. v. di oliva, aceto di vino e sale.

ALCUNI CONSIGLI/ABBINAMENTI

L'utilizzo delle creme è molto versatile: dal semplice crostino per un aperitivo o accompagnando un antipasto di affettati (ottimo il connubio della crema di olive al cacao e lardo di colonnata), fino all'utilizzo su focacce e pizze gourmet.