



CASUCCI

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



AJÍ MERKÉN

El Ají Merken es un condimento originario de la Patagonia, compuesto por ají cacho de cabra secado al sol, y ahumado sobre fuego de leña, sal y semillas tostadas de cilantro. Tiene propiedades afrodisiacas y digestivas naturales. Hace 6.000 años los nativos usaban en América este sensual condimento. En un proceso de maceración en conjunto, con aceite de oliva virgen extra (que contiene antioxidantes y poli fenoles), hacen la combinación perfecta en un único producto, aumentando sus propiedades saludables

TIPO	Aderezo en base a Aceite de Oliva Virgen Extra macerado con Ají Merken.
MATERIAS PRIMAS	Olivas Arbequina, Ají Cacho de Cabra Hidropónico, Sal y Cilantro.
ORIGEN	Cultivo de Olivos en Rivadavia, y Huerta de Ají en Guaymallen, regados con agua de deshielo de la cordillera de los Andes, Mendoza, Argentina.
ELABORACIÓN	Biológica, sin el agregado de ningún producto químico. Maceración conjunta en frío de Aceite de Oliva Virgen Extra y Ají Merken.
CONSERVACIÓN	Tanques de Acero Inoxidable hasta su embotellamiento en depósito a 18°C.
DESCRIPTORES	Exótico, picante y algo dulce sabor y aroma de Ají Merken combinado con aceite de olivas de cosecha temprana.
MARIDAJE	Condimento ideal para carnes rojas y blancas, pescados y mariscos, quesos y embutidos, verduras cocidas, legumbres, sopas, paellas, pastas, y platos dulces con chocolate, helados, repostería y cokertería.
ACIDEZ	< a 0,3%
VENCIMIENTO	30 / 05 / 2027
PRESENTACIÓN	Botellas de vidrio de 250 ml. en cajas de cartón de 12 unidades.