



FUMO (Olio affumicato)

Olio affumicato a freddo con legni naturali.

Se oggi la cucina espressa richiede materie prime fresche, vivaci, magari spigolose però veloci da preparare, l'olio affumicato trasforma le carni in un prodotto "magicamente" grigliato e gustoso.

Connubi perfetti

Ricottina di bufala
Vellutata di melanzane
Baccalà alla griglia

100% Prodotto Italiano

Ingredienti: 100% Olio extra vergine di oliva- No aromi



FUMO (Smoked oil)

Seasoning extra virgin olive oil, naturally smoked with wood.

Today "daily cooking" requires fresh, lively food, even a bit spicy but mostly at your fingertips and easy to prepare. Smoked olive oil gives a "grilled" touch to meat and poultry turning them into tasty specialties.

Combinations:

Buffalo Ricotta
Velvet Aubergine sauce
Grilled Salted codfish

100% Italian product

Ingredients: 100% Extra virgin olive oil –No aroma additives



MURAGLIA SAVINO & C. SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE
VIA SAN CANDIDO, 83 - 76123 ANDRIA (BT) ITALY
+39 0883 1950959 - P.IVA: 07612140728
WWW.FRANTOIOMURAGLIA.IT

