

Limonato

Aceite de oliva perfumado con limón. Receta originaria de la región de Abruzzo, Italia.

Por su perfume es ideal para vegetales y pescado o para improvisar un rápido plato de pasta fresca con rúcula, parmesano y un poco de pimienta molida.

Se conserva por más tiempo si se guarda en la heladera o en un lugar fresco alejado de la luz.

Limonato

Aceite de oliva perfumado con limón. Receta originaria de la región de Abruzzo, Italia.

Por su perfume es ideal para vegetales y pescado o para improvisar un rápido plato de pasta fresca con rúcula, parmesano y un poco de pimienta molida.

Se conserva por más tiempo si se guarda en la heladera o en un lugar fresco alejado de la luz.

Limonato

Aceite de oliva perfumado con limón. Receta originaria de la región de Abruzzo, Italia.

Por su perfume es ideal para vegetales y pescado o para improvisar un rápido plato de pasta fresca con rúcula, parmesano y un poco de pimienta molida.

Se conserva por más tiempo si se guarda en la heladera o en un lugar fresco alejado de la luz.