

ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ & ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ



Ίσως ο πιο περίπλοκος αλλά σίγουρα ο πιο απολαυστικός συνδυασμός υλικών και γεύσεων. Ζουμερές ώριμες τομάτες, ξύσμα πορτοκαλιού, αγγουράκι τουρσί και ένα σύνολο από άλλα υλικά χαρίζουν σε αυτή τη σάλτσα μια γλυκόξινη χροιά καθώς και έναν τόνο φρεσκάδας.

Χρησιμοποιήστε το σε κόκκινες σάλτσες κρέατος ή και ως ένα ιδιαίτερο dip στο τραπέζι σας.

Συστατικά:

Τομάτα, πορτοκάλι, κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης, κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι, μέλι, αλάτι, πολτός καπνιστής πιπεριάς

ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ



Οι αγαπημένες μας πιπεριές Φλωρίνης ψήνονται και ξεφλουδίζονται μία μία με το χέρι. Μόλις ψιλοκόβονται, ελευθερώνεται το γλυκό τους άρωμα, το οποίο τελειοποιείται προσθέτοντας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ξίδι και μπαχαρικά.

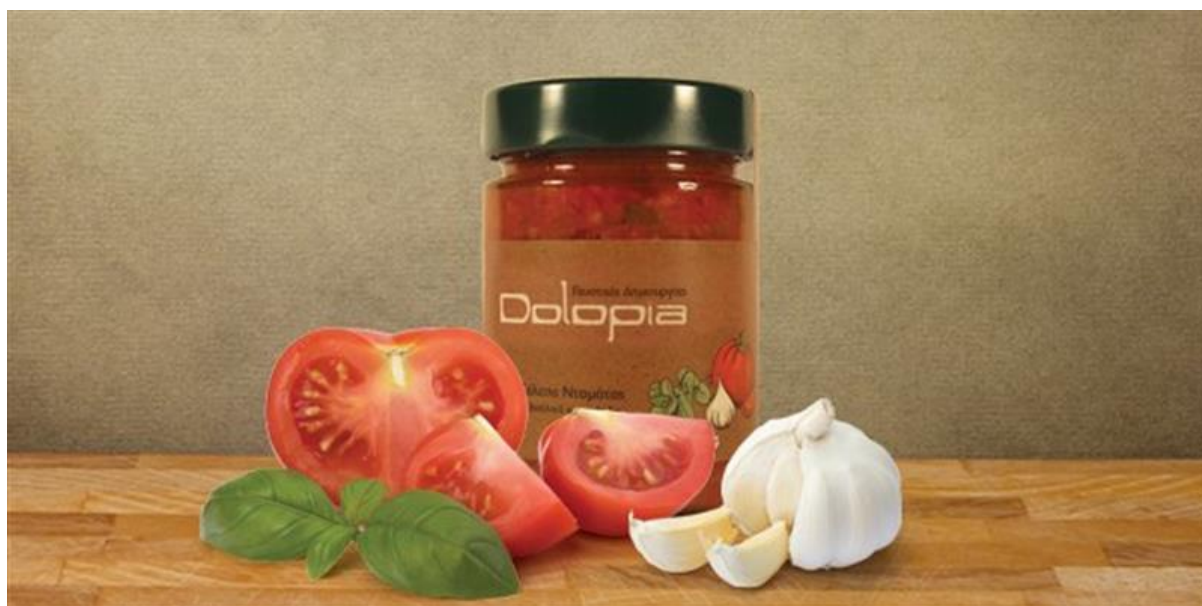
Έτσι δημιουργείται ένα τέλειο άλειμμα ψωμιού, ένα απλό ορεκτικό ή μπορεί να συνοδεύσει ψητά κρέατα και λουκάνικα.

Χωρίς συντηρητικά!

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Πιπεριά Φλωρίνης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ξίδι, σκόρδο, αλάτι, πάπρικα καπνιστή

ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ & ΣΚΟΡΔΟ



Όλη η φρεσκάδα του καλοκαιριού κλεισμένη σε ένα βαζάκι. Διαλεκτά φύλλα φρέσκου βασιλικού παντρεύονται με ψυλοκομμένες, ζουμερές, γλυκές τοματούλες και δημιουργούν μαζί με το σκόρδο μια λαχταριστή, μεσογειακή σάλτσα.

Για τους λάτρεις των ζυμαρικών που ψάχνουν ντελικάτες και πεντανόστιμες σάλτσες.

Συστατικά:

Φρέσκια τομάτα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, κρεμμύδι, σκόρδο, βασιλικός, αλάτι, πιπέρι

ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΚΑΠΑΡΗ & ΕΛΙΑ



Μια "καθαρόαιμη" μεσογειακή σάλτσα. Κατακόκκινες αυγουσιτιάτικες ντομάτες "παντρεύονται" με την ελιά και την κάπαρη και συγοβράζονται με αγνό παρθένο ελαιόλαδο για αρκετή ώρα ώστε να αποκτήσουν πλούσια γεύση και πυκνή υφή.

Συνοδεύει τα ζυμαρικά σας αλλά ... Δοκιμάστε το και σε φρυγανισμένο ψωμί με λίγο τυράκι από πάνω και φουρνισμένο για πέντε λεπτά!

Χωρίς συντηρητικά!

Συστατικά:

Τομάτα, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, έξτρα παρθαίνο ελαιόλαδο, κάπαρη, λευκό κρασί, σκόρδο, ρίγανη

ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ



Γευστικές Δημιουργίες

Οολορπια

Η φιλοσοφία της Οολορπια

Με οδηγό τη βαθιά νοσταλγία των **παλιών** και πολλές φορές ξεχασμένων **γεύσεων** και **αρωμάτων** γεννήθηκε η ιδέα δημιουργίας ενός εργαστηρίου παραγωγής **γευστικών δημιουργιών**. Η ιδέα αυτή πραγματοποιείται τηρώντας τις παραδοσιακές τεχνικές παρασκευής τροφίμων με σεβασμό στον χρόνο και τον κόπο που απαιτούν αυτές οι τεχνικές.

Κρίσιμα ποιοτικά στοιχεία

- Δεν χρησιμοποιούμε σε κανένα από τα προϊόντα μας πρόσθετα, συντηρητικά ή χρωστικές ουσίες.
- Όλα τα προϊόντα παρασκευάζονται σε μικρές παρτίδες.
- Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται είναι πάντα φρέσκες και αποκλειστικά εποχιακές.
- Όλη η παραγωγική διαδικασία είναι αποκλειστικά **χειροποίητη!**



Γευστικές Δημιουργίες

Οολορπια

Χειροποίητα – Παραδοσιακά – Ποιοτικά

...
και ΝΟΣΤΙΜΑ





