



## *Salsa de Pimiento Habanero*

Productos naturales

# 1726

*Sabores  
tradicionales*

 PRODUCTO 100% ESPAÑOL

# MEDITERRANEAN FOOD



*La mayoría de los pimientos o chile habaneros se clasifican entre 100 000-300 000 unidades de Scoville de picor (SHU).*

*Salsa de Pimiento Habanero*

# Salsa de Pimiento Habanero

Un perfecto maridaje entre nuestro Aceite de oliva Virgen Extra 1726 y nuestro Pimiento Habanero de cultivo propio, hace de esta salsa el complemento ideal para cualquier plato donde un toque intensamente picante sea necesario.

Acompañando carnes, en tostadas, o fiel a su origen, como parte de un plato de comida mexicana.

**Un producto de primerísima calidad 100% Español.**



*Elaborada con nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra 1726*

 PRODUCTO 100% ESPAÑOL

# Salsa de Pimiento Habanero



90g Frasco de vidrio

CAJA	12 unidades
------	-------------

PALLET	200 Cajas
--------	-----------

# PRE SEN TA CIÓN



\*Al ser un producto natural sin colorantes su color puede variar levemente de un lote a otro.

PRODUCTO 100% ESPAÑOL



# Salsa de Pimiento Habanero



COMO ADEREZO



ACOMPAÑANDO QUESOS



ACOMPAÑANDO CARNES



## COCINA

La mezcla de nuestras mermeladas con nuestro Pimiento Habanero las convierte en algo nuevo y delicioso, ideal para acompañar quesos o carnes o simplemente como aderezo.



# *Salsa de Pimiento Habanero*



Nuestras mermeladas están elaboradas con productos seleccionados y de primera calidad.  
No utilizamos descartes.







*Olivos con historia*

*Mermeladas Picantes Artesanales con Pimiento Habanero*

AOVE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

*Producción Limitada*

AOVE son las siglas de Aceite de Oliva Virgen Extra, y es el zumo de aceitunas de mayor calidad que se produce en nuestra almazara.

Mezclamos nuestro aceite de oliva virgen extra de olivos centenarios y lo mezclamos con los pimientos habaneros recién cosechados y seleccionados para lograr una salsa de pimiento habanero de calidad excepcional. calidad.

¡No utilizamos descartes para hacer nuestros productos!

**No utilizamos conservantes,  
ni colorantes, ni espesantes,  
ni estabilizantes.**

**Sólo ingredientes naturales.**

  
PRODUCTO 100% ESPAÑOL



*Cultivos de cercanía*

# PRO DUC CIÓN



*Cultivando el Pimiento  
Habanero en España,  
nos garantizamos una  
calidad constante  
y al mismo tiempo  
bajamos la huella de  
carbono de  
nuestros productos.*







## Contacto

**Claudio Capriati**  
E-mail: [clients@olivaresdelsur.com](mailto:clients@olivaresdelsur.com)

**Carlos Pacheco**  
E-mail: [sales@olivaresdelsur.com](mailto:sales@olivaresdelsur.com)

[www.olivaresdelsur.com](http://www.olivaresdelsur.com)



Productos naturales  
**1726**  
*Sabores  
tradicionales*

[www.olivaresdelsur.com](http://www.olivaresdelsur.com)