



VIGNAMAGGIO



# Condimenti

**ITA** Gli olii agli aromi di Vignamaggio vengono prodotti mediante l'infusione diretta di parti vegetali nel nostro olio extravergine di oliva, senza l'impiego di alcun aroma chimico. Infatti peperoncino, salvia, aglio, timo e rosmarino provengono direttamente dal nostro pomario, l'orto biologico che affianca il giardino rinascimentale della villa. I tre condimenti che abbiamo creato per voi sono Salvia & Rosmarino, Aglio & Timo e Peperoncino, in confezioni da 3 in formato da 100 ml.

**ENG** Vignamaggio's flavoured oils are made by directly infusing herbs into our extra virgin olive oil, using no chemical flavourings. In fact, we harvest the chilli, sage, garlic, thyme and rosemary straight from the pomario, our organic vegetable garden adjacent to the villa's renaissance garden. The three condiments that we have created for you are Salvia & Rosmarino, Aglio & Timo e Peperoncino, sold in 100 ml bottle trio sets.

**vignamaggio.com**  
**prodotti@vignamaggio.com**  
**Via Petriolo 5**  
**Greve in Chianti (FI)**  
**Italia**

