



Il Nettare di Habanero nasce direttamente in frantoio dalla spremitura di olive biologiche scelte dagli amici Roberto e Luigi Ambrosini e dai peperoncini biologici coltivati e raccolti a mano da Maggie nei campi di Nine del Lobo, in provincia di Parma, a 400 metri circa di quota.

E' un condimento adatto a esaltare i sapori di qualsiasi piatto, caldo o freddo.

Si tratta di un prodotto tanto unico da essere stato scelto dall'americano Dave DeWitt, uno dei massimi esperti al mondo di peperoncini, come uno dei pochi arricchiti dalla sua approvazione e dalla sua firma in etichetta (anche gli altri pochi sono specialità realizzate da Nine del Lobo).

Il metodo di produzione e l'attenzione alla scelta dei peperoncini hanno insieme creato qualcosa di estremamente gustoso e completamente sicuro dal punto di vista sanitario: le acque libere e i residui solidi della lavorazione vengono infatti eliminati dal frantoio, facendo sì che il condimento sia estremamente stabile, non incorra in irrancidimenti, non consenta la creazione di muffe e non sia portatore di batteri nocivi come può succedere nel caso di altri sistemi di produzione di olii piccanti.

Per giusti motivi normativi non si può definire questo un olio extravergine d'oliva, avendo aggiunto ad esso alla nascita i peperoncini, ma le sue caratteristiche sono le stesse dei migliori prodotti di questa categoria: estrazione a freddo, nessun chimico utilizzato, bassissima acidità.

La lavorazione in frantoio consente poi di poter estrarre i diversi sapori delle singole varietà di peperoncino (alcune tra le più "hot" del mondo) ma insieme di dosare la loro piccantezza portandola a un livello accettabile praticamente da tutti i palati.

La scelta della famiglia Chinensis consente infine di poter gustare completamente il sapore delicatissimo dell'olio prima e dopo la "salita" della piccantezza tipica di questi frutti.

Da consumarsi sempre a freddo, il Nettare di Habanero deve essere pensato come un aceto balsamico, da utilizzarsi a gocce e praticamente mai per cuocere.

Ecco, in ordine crescente di piccantezza, le caratteristiche delle singole varietà, tenendo presente di base che tutte quelle rosse sono più secche e forti e quelle colorate più saporite e leggere: in linea di massima le prime sono portate a esaltare e far distinguere i distinti sapori dei cibi che condiscono (per esempio una zuppa di legumi), le seconde aggiungono i loro specifici aromi anche al più neutro dei piatti (per esempio la classica patata intera cotta in forno nella stagnola).

Mild mix: delicatissimo, è il risultato dell'unione di tutti i peperoncini utilizzati ogni anno. Ottimo per condire qualsiasi insalata, specialmente agrodolce (verde e frutta).

Orange: molto preciso, leggermente aspro, rapido e impermanente. Ottimo da utilizzare sulle paste bianche con aromi (un pesto, per esempio).

Hot lemon: dal sapore unico di agrume, secco e pulito. Perfetto per i piatti di pesce.

Madame Jeanette: fruttato e morbido, forte. Giusto per tartine a base di formaggi e verdure.

Chocolate: saporitissimo, deciso. Ideale per ogni tipo di stufato e sugo di carne.

Red Savina: secco, rapido al gusto. Perfetto per le carni alla brace e le bruschette.

Bhut Jolokia: Sapore unico, lento a salire, permanente. Grande per zuppe, bistecche, carni crude.