

CANTINA24 – LEBEN SIE DOCH MAL AUF UNSERE ART!



Olio EXTRA VERGINE di Oliva FERROCINTO (5 Liter)

Olivenöl aus Italien

Erzeuger und Abfüller: Tenute Ferrocinto/Campoverde Spa - Contrada Ciparsia - 87012
Castrovillari (CS) - Italia - +39 0981 415122

Olivenöl ausschließlich durch mechanische Verfahren direkt aus den Oliven erhalten.

Cultivar: Carolea, Cassanese, Tondina und Nocellare del Belice.

Pressmethode: Kaltpressung mit Mühlensteinen

Extraktionsmethode: Auf kaltem Wege. Kontinuierlicher Zyklus
mit anschließender Zentrifugaltrennung

Filtrierung: Natürliche Dekantierung

Farbe: Glänzendes Smaragdgrün

Verschlussart: Drehverschluss

Sensorische Charakteristik: In der Nase ist dieses Olivenöl
fruchtig, wohlriechend und frisch. Es hat eine dezent würzige
Note und erinnert an grüne Tomaten, Artischocken und
Mandeln. Im Geschmack ist es weich und fruchtig. Man
schmeckt ganz deutlich grüne Oliven.



Servierempfehlung: Direkt aus der Flasche auf gegrillten Fisch oder Fleisch. Als Dressing zu gedünstetem oder rohem Gemüse und Salaten. Ideal ist dieses Öl auch zum Verfeinern von Suppen und Saucen geeignet. Und natürlich schmeckt es auch herrlich - ganz einfach - auf gegrilltem Brot mit zerdrückter Tomate und etwas Salz.

Impressum:
Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.