Olio EXTRA VERGINE di Oliva BIO FERROCINTO 0,5 Liter

Olivenöl aus Italien

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

Die Oliven werden von Hand geerntet und innerhalb von 24 Stunden in erster Kaltpressung im traditionellen Verfahren verarbeitet.

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

Pressmethode: Kaltpressung mit Mühlsteinen.

Extraktionsmethode: Auf kaltem Wege. Kontinuierlicher Zyklus mit anschließender Zentrifugaltrennung.

Filtrierung: Natürliche Dekantierung.

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.

Farbe: Glänzendes Smaragdgrün.

Verschlussart: Drehverschluss.

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.

BIO-Kontrollstelle: IT-BIO-007.

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.