OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO LA MAJATICA

CÓDIGO	93573
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Basilicata
PESO	250 ml

Aceite ove monocultivar elaborado con aceitunas ecológicas de variedad Majatica

DESCRIPCIÓN	Aceite de oliva virgen extra elaborado con aceitunas cultivadas de forma ecológica en algunas plantaciones centenarias de la variedad Majatica, situadas en los Apeninos lucanos, en Basilicata
APARIENCIA	De color verde, con reflejos ámbar
SABOR	Delicadamente afrutado, ligeramente amargo y picante, con notas de hierba recién cortada, tomate, alcachofa y almendra
SELECCIONADO PORQUE	Se trata de un aceite galardonado en numerosas ocasiones y que figura en las prestigiosas guías italianas de Slow Food, Gambero Rosso, Golosario y Flos Olei
SUGERENCIAS DE USO	Ideal para aderezar platos que requieren una cocción delicada; se recomienda utilizarlo en crudo en ensaladas, pescado blanco y bruschetta

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.