OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA L' ITALIANO

CÓDIGO	93610
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Umbría
PESO	1 litro

Aceite ove de aceitunas italianas, en botella de 1 litro, extraído en frío

DESCRIPCIÓN	Aceite de oliva virgen extra obtenido mediante extracción en frío a partir de aceitunas italianas, mediante un proceso continuo, a una temperatura inferior a 27 °C
APARIENCIA	Presenta un color dorado con reflejos verdes
SABOR	Delicato e dolce che ricorda il frutto maturo
PRODUCTOR	TERRE FRANCESCANE - SPOLETO (PG) - UMBRÍA
SELECCIONADO PORQUE	Este aceite tiene un rendimiento excelente, lo que permite utilizar una cantidad menor, consiguiendo así una buena relación calidad-precio
CURIOSIDADES	Se trata de una mezcla de aceites de oliva virgen extra cuidadosamente seleccionados, elaborados a partir de aceitunas cultivadas exclusivamente en Italia
SUGERENCIAS DE USO	Es especialmente adecuado para aderezar alimentos en los que el aceite no debe predominar, como el pescado y las carnes blancas. También es excelente para freír, ya que, al ser un aceite con un punto de humeo elevado, se puede utilizar incluso a temperaturas muy altas

© 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.