



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA APRICUS TAGGIASCA

CODICE	93485
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	750 ml

Olio extravergine ottenuto da olive taggiasche coltivate in provincia di Imperia

DESCRIZIONE	Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto da olive taggiasche provenienti esclusivamente da uliveti di proprietà dell'azienda, in provincia di Imperia, raccolte a piena maturazione e molite a freddo poche ore dopo, unicamente mediante procedimenti meccanici
ASPETTO	Piacevolmente viscoso e di colore dorato, con riflessi verdognoli
SAPORE	Ha un buon aroma di noci, mele e banane dolci, che lascia spazio poi a sentori di erbe amare e noci caramellate; al palato sorprende con dei toni speziati, di pepe, e con un piacevole retrogusto di nocciole fresche
PRODUTTORE	Frantoio Bianco - Pontedassio (IM)
CURIOSITÀ	Vero fiore all'occhiello dell'azienda, ha ricevuto numerosi premi tra cui quattro stelle nella guida Best Olive Oil around the World
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Particolarmente indicato con il pesce e in generale con le pietanze più raffinate

© 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.