

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO LA MAJATICA



CODICE	93573
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Basilicata
PESO	250 ml

Olio evo BIO di varietà Majatica prodotto dal Frantoio Valluzzi in Basilicata

DESCRIZIONE	Olio extravergine prodotto dal Frantoio Valluzzi esclusivamente con olive di varietà Majatica
ASPETTO	Si presenta di colore verde, con riflessi ambrati
SAPORE	Delicatamente fruttato, lievemente amaro e piccante, con un retrogusto di di erba tagliata, pomodoro, carciofo, mele, mandorla
SELEZIONATO PERCHÈ	E' un olio pluripremiato e inserito nelle guide 2014 di Slow Food, Gambero Rosso, Golosario, Flos Olei
CURIOSITÀ	San Mauro Forte è un piccolo centro dell'Appennino Lucano posto su uno sperone di tufo sedimentario a 565 metri di altitudine e distante dal mare circa 50 km. Il paesaggio è caratterizzato da piantagioni secolari di ulivi, tra cui prevale la Cultivar Majatica, disposti in filari che seguono l'andamento naturale dei declivi. Il Frantoio Oleario Valluzzi produce olio extravergine esclusivamente di varietà Majatica dal 1956 secondo una tecnica tramandata di padre in figlio
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per condire cibi debolmente strutturati, soggetti a lieve cottura, per frittiture vegetali e dolci. Si consiglia a crudo su insalate e prodotti ittici

© 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.