

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA L' ITALIANO



CODICE	93610
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Umbria
PESO	1 litro

Olio extra vergine d'oliva estratto a freddo ottenuto da olive 100 % italiane

DESCRIZIONE	Olio estratto a freddo da olive provenienti dal territorio del Sud Italia, con ciclo continuo, ad una temperatura inferiore a 27 °C
ASPETTO	Si presenta di colore dorato con riflessi verdognoli
SAPORE	Delicato e dolce che ricorda il frutto maturo
SELEZIONATO PERCHÈ	Per le caratteristiche di questo olio, abbiamo notato che ha un'ottima resa, questo consente di usarne una quantità inferiore, determinando un buon rapporto qualità/prezzo
CURIOSITÀ	Si tratta di un blend di olii extravergine di oliva, accuratamente selezionati, ma l'aspetto fondamentale è che abbiamo la garanzia che si tratta di olive coltivate in Italia
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Particolarmente adatto a condire cibi dove l'olio non deve predominare come pesce e carni bianche. Ottimo anche per la frittura, in quanto essendo un olio con un elevato punto di fumo può essere impiegato anche a temperature molto alte

© 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.