

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AFFUMICATO - OMED OIL



CODICE	96403
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	250 ml

Olio d'oliva di varietà Arbequina affumicato con noccioli d'oliva

DESCRIZIONE	Olio di oliva di varietà Arbequina affumicato attraverso la combustione dei noccioli di olive della stessa cultivar
ASPETTO	Presenta un colore giallo paglierino scarico, con rimandi al verde dei campi appena tagliati
SAPORE	Al naso si percepiscono note affumicate con un delicato tocco di vaniglia e caramello, con una buona corrispondenza anche al palato
PRODUTTORE	O-MED - Ácula (Granada, Spagna)
SELEZIONATO PERCHÈ	Forte è l'attenzione a pratiche di agricoltura integrata e rispettosa dell'ambiente: irrigazione a goccia sotterranea, stazioni meteo e sensori di umidità, consentono di ridurre il consumo di acqua, mentre i noccioli delle olive, scarti della lavorazione, vengono utilizzati per produrre energia. Le olive vengono molite entro tre ore dalla raccolta, l'olio viene estratto a freddo a una temperatura non superiore a 20°C e conservato con un sistema innovativo per evitare l'ossidazione
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Indicato per accompagnare piatti di pomodoro, salse o zuppe, o come condimento per carni alla griglia (soprattutto maiale) e polpo; provatelo anche per condire una mozzarella di bufala o una pizza con il capocollo di Martina Franca