



Extra Vergine Olivenöl

Alle unsere Oele werden mit frischen und gesunden Oliven erhalten, handverlesen, die chemischen und organoleptischen Tests zeigen, dass sie systematisch unterzogen werden.

Reich an Polyphenolen und Tocopherole, niedrigen Gehalt an Peroxiden und freien Fettsaeuren Max 0,3% Saeuregehalt.

D.O.P. Venetischen Euganeischen und Berici

Kalt gepresst und ungefilterten. Es ist im 0.5 und 0.75 Liter Format erhältlich. Es wird aus hochwertigen Oliven erhalten: mindestens 50% Rasara, Marzemina, Leccino und Frantoio. Die Oliven werden in demselben Tag der Sammlung gedrückt. Wenn Sie das Öl riechen, schmecken sie feinen, fruchtigen, grünen, frischen Oliven, die typisch sind von der Verarbeitung mit süßen Noten und den Empfindungen von Gemüse-Feld und Mandeln. Nach Geschmack, werden die positiven Attributen so wahrgenommen, ausgewogene und wohlproportioniert, und sie geben dem Öl einen samtigen Geschmackerlebnis. Der Eintritt in den Mund ist angenehm süß dank einer guten Struktur der Adligen Deskriptoren wie das Bittere und die Schärfe am Ende. Das Aroma, die Gesamtheit der Gerüchen und Geschmäcken, ist harmonisch und erfüllend. Um dieses Öl besser zu schmecken, empfehlen wir eine Verwendung mit roh, Salaten, Pasta, Fleisch, und Fisch.

