

46° Parallelo Blend

Frantoio di Riva

Olivo extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italienisches Natives Olivenöl Extra

100% Italian extra virgin olive oil

Quest'olio è il frutto di una sapiente combinazione di più varietà di olive, raccolte in leggero anticipo di maturazione e lavorate assieme per dare maggiore complessità ai sapori.

Dieses Öl ist eine Kombination verschiedener Olivensorten, die etwas vor ihrer Reifezeit geerntet und zusammen verarbeitet werden, um eine größere Geschmackskomplexität zu erreichen.

This oil is the result of a skilful combination of several varieties of olives, harvested slightly ahead of their ripening time and processed together to give greater complexity of flavour.

CULTIVAR BLEND

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio con note fresche, che ricordano la mandorla verde.

Mittelfruchtig mit frischen Noten, die an grüne Mandeln erinnern.

Medium fruity with fresh notes reminiscent of green almonds.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Nell'insieme armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.

Insgesamt harmonisch mit einer deutlichen, aber leichten Bitterkeit und einer lebhafteren Schärfe.

Overall harmonious with an evident, but slight, bitter and more vivid spicy sensation.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Arrosti con erbe aromatiche, pesce di lago, primi piatti a base di carne, verdure crude, zuppe e minestre di cereali.

Braten mit Kräutern, Seefisch, Fleischgerichte, Rohkost, Gemüse und Getreidesuppen.

Roasts with herbs, sea fish, meat dishes, raw vegetables, vegetable and cereal soups.