

Frantoio Bertamini

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italienisches Natives Olivenöl Extra

100% Italian extra virgin olive oil

Olio ottenuto da olive lavorate con macine di granito, secondo tradizione.

Dieses Öl wird aus Oliven gewonnen, die nach alter Tradition mit Granitsteinen gemahlen werden.

Oil obtained from olives processed with granite millstones, according to tradition.

CULTIVAR

BLEND

Casaliva, Frantoio, Leccino

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Delicatamente fruttato.

Zart fruchtig.

Delicately fruity.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Leggero, con un retrogusto di erba e mandorla dolce.

Leicht, mit einem grasigen und süßen Mandel-Nachgeschmack.

Light, with a grassy and sweet almond aftertaste.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Pasta, insalate, minestre.

Pasta, Salate, Suppen.

Pasta, salads, soups.

