

Biologico

Frantoio Madonna delle Vittorie

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italienisches Natives Olivenöl Extra

100% Italian extra virgin olive oil

Olio ricavato da olive certificate biologiche molite nel più breve tempo possibile per preservarne le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutrizionali.

Öl aus zertifizierten Bio-Oliven, die so schnell wie möglich gemahlen werden, um ihre organoleptischen Eigenschaften und ihren Nährwert zu erhalten.

Oil from certified organic olives that are milled as quickly as possible to preserve their organoleptic properties and nutritional value.

CULTIVAR

BLEND

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio con profumi vegetali di erbe amare di campo e pomodoro.

Mittelfruchtig mit pflanzlichen Aromen von bitteren Kräutern und Tomate.

Medium fruity with vegetal aromas of bitter herbs and tomato.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Sapore avvolgente con sensazione amara delicata e leggera piccantezza.

Umhüllender Geschmack mit feiner Bitterkeit und leichter Schärfe.

Enveloping flavour with delicate bitterness and slight spiciness.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Pesce d'acqua dolce, carni bianche, pinzimoni e verdure cotte e crude, pizza, pasticceria.

Süßwasserfisch, weißes Fleisch, gekochtes und rohes Gemüse, Pizza, Gebäck.

Freshwater fish, white meat, cooked and raw vegetables, pizza, pastries.