

Denocciolato

Frantoio Madonna delle Vittorie

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italienisches Natives Olivenöl Extra

100% Italian extra virgin olive oil

Olio prodotto con olive raccolte precocemente che vengono separate dal nocciolo. Dalla spremitura della sola polpa si ottiene un olio più fluido di quello tradizionale e con un maggior numero di polifenoli totali.

Öl, das aus früh geernteten und vom Kern getrennten Oliven gewonnen wird. Wird nur das Fruchtfleisch gepresst, erhält man ein Öl, das flüssiger ist und einen höheren Gesamtpolyphenolgehalt aufweist.

Oil produced from olives harvested early and separated from the pit. Pressing only the pulp yields an oil that is more fluid than the traditional oil and has a higher total polyphenol content.

CULTIVAR

MONOVARIETALE / SORTENREINES / SINGLE VARIETY

Casaliva

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato leggero con sentori di mandorla e carciofo.

Leichte Fruchtigkeit mit Anklängen an Mandel und Artischocke.

Light fruitiness with hints of almond and artichoke.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Sensazione iniziale di dolce con successive note di piccante ed amaro di leggera intensità.

Anfängliches Gefühl von Süße mit anschließenden würzigen und bitteren Noten von leichter Intensität.

Initial sensation of sweet with subsequent notes of spicy and bitter of light intensity.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Carne salada, pesce, arrosto, uova sode, risotti con verdura, insalata di stagione, insalata di agrumi, zuppe di cereali, pasticceria.

Carne Salada, Fisch, Braten, gekochte Eier, Risotto mit Gemüse, Salat, Zitrusfruchtsalat, Getreidesuppen, Gebäck.

Carne salada, fish, roast, boiled eggs, risotto with vegetables, seasonal salad, citrus fruit salad, cereal soups, pastries.