

Nordico

Frantoio Madonna delle Vittorie

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italienisches Natives Olivenöl Extra

100% Italian extra virgin olive oil

Olio proveniente da olive italiane raccolte in anticipo di maturazione per preservarne la qualità. La caratteristica di questo olio è la ricchezza dei suoi profumi.

Öl aus italienischen Oliven, die vor der Reifung geerntet werden, um ihre Qualität zu erhalten. Die kennzeichnende Eigenschaft dieses Öls ist der Reichtum seiner Aromen.

Oil from Italian olives harvested in advance of ripening to preserve their quality. The characteristic feature of this oil is the richness of its aromas.

CULTIVAR

BLEND

Frantoio, Casaliva, Leccino, Pendolino

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio con sentori vegetali.

Mittelfruchtig mit pflanzlichen Anklängen.

Medium fruity with vegetal hints.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Sensazione iniziale leggermente amara con successive note di piccante di media intensità.

Anfänglicher leicht bitterer Eindruck mit anschließenden scharfen Noten von mittlerer Intensität.

Initial slightly bitter sensation with subsequent spicy notes of medium intensity.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Antipasti di pesce e crostacei, selvaggina e carni crude, zuppe di verdura, patate bollite.

Vorspeisen aus Fisch und Schalentieren, Wild und Tartar, Gemüsesuppen, Kartoffeln.

Fish and shellfish starters, game and tartare, vegetable soups, boiled potatoes.