

Extra Lab

Frantoio OlioCRU

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italienisches Natives Olivenöl Extra

100% Italian extra virgin olive oil

Extra Lab è un denocciolato, un olio di particolare pregio ricavato da olive frante senza nocciolo.

Extra Lab ist ein entsteintes Öl, ein Öl mit hervorragenden organoleptischen Eigenschaften, das aus der Kaltpressung von Oliven ohne Kern gewonnen wird.

Extra Lab is a pitted oil, an oil with superior organoleptic properties obtained from the cold pressing of olives without stone.

CULTIVAR

BLEND

Nocellara del Belice, Ravece, Itrana

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Note fruttate che persistono a lungo.

Fruity notes that persist for a long time.

Fruchtige Noten mit Beständigkeit.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Nota amara con sentore di erba e pomodoro verde; tocco piccante finale che conferisce particolare carattere.

Bittere Note mit Anklängen von Gras und grüner Tomate; abschließende scharfe Note, die einen besonderen Charakter verleiht.

Bitter note with hints of grass and green tomato; final spicy touch giving special character.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Zuppe di verdure e legumi, formaggi stagionati, verdure alla griglia, crude o bollite, carni rosse alla griglia.

Gemüse- und Hülsenfrüchtesuppen, gereifte Käsesorten, gegrilltes, rohes oder gekochtes Gemüse, gegrilltes rotes Fleisch.

Vegetable and legume soups, mature cheeses, grilled, raw or boiled vegetables, grilled red meat.