

Garda DOP Trentino

Frantoio OlioCRU

Olio extra vergine di oliva DOP

Natives Olivenöl Extra DOP

Extra virgin olive oil DOP

Il Garda DOP Trentino nasce dalle migliori cultivar del lago di Garda, in primis la Casaliva, da piante coltivate negli oliveti di Arco. Questo olio è in grado di esaltare il sapore degli alimenti con i quali viene abbinato, senza sovrastarli.

Garda DOP Trentino wird aus den besten Olivensorten des Gardasees gewonnen, vor allem aus Casaliva-Pflanzen, die in den Olivenhainen um Arco angebaut werden. Dieses Öl verstärkt den Geschmack der Lebensmittel und Gerichte, ohne sie zu überwältigen.

Garda DOP Trentino is obtained from the best olive varieties from Lake Garda, mainly from Casaliva plants grown in the olive groves around Arco. This oil enhances the flavour of food and dishes without overpowering them.

CULTIVAR

BLEND

Casaliva, Frantoio, Pendolino, Leccino

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio con sentori di mandorla verde ed erba.

Mittelfruchtig mit Anklängen an grünen Mandeln und Gras.

Medium fruity with hints of green almond and grass.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Sapore delicato che armonizza l'amaro e il piccante, lasciando in bocca una gradevole nota di mandorla.

Delikater Geschmack, der Bitterkeit und Schärfe in Einklang bringt und im Mund eine angenehme Mandelnote hinterlässt.

Delicate flavour that harmonises bitterness and spiciness, leaving a pleasant almond note in the mouth.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Carni bianche, pesce di lago, verdure e legumi, formaggi freschi, pasticceria.

Weißes Fleisch, Seefisch, Gemüse- und Hülsenfrüchte, Frischkäse, Gebäck.

White meat, freshwater fish, vegetables and legumes, fresh cheese, pastries.