

Origini

Frantoio OlioCRU

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italienisches Natives Olivenöl Extra

100% Italian extra virgin olive oil

Origini è il fiore all'occhiello di OlioCRU, prodotto in quantità limitata. Si tratta di un denocciolato, un olio di particolare pregio ricavato da olive frante senza nocciolo.

Origini ist das Spitzenprodukt von OlioCRU und wird in begrenzten Mengen produziert. Es ist ein entsteintes Öl, ein Öl mit hervorragenden organoleptischen Eigenschaften, das aus der Kaltpressung von Oliven ohne Kern gewonnen wird.

Origini is OlioCRU's top product and is produced in limited quantities. It is a pitted oil, an oil with superior organoleptic properties obtained from the cold pressing of olives without stone.

CULTIVAR

BLEND

Casaliva, Frantoio, Pendolino, Leccino

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato intenso con elevati composti aromatici e note fruttate che persistono a lungo, sentori di erba tagliata e mandorla verde.

Intensiv fruchtig und anhaltend aromatisch, mit Noten von gemähtem Gras und grünen Mandeln.

Intensely fruity and persistently aromatic, with hints of cut grass and green almonds.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Note di amaro e piccante perfettamente bilanciate.

Perfekt ausgewogene bittere und scharfe Noten.

Perfectly balanced bitter and spicy notes.

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.