

Natives Olivenöl extra ,Hurticinum'



Bei Agostini verbinden sich *naturverbundene Bäuerlichkeit* und *immerwährende Verbesserungen für die Ölqualität mit Rücksicht auf die Umwelt*. Konsequenterweise kaufen sie *traditionelle Olivenhaine* dazu und pflanzen *keine Plantagen an, die maschinell bearbeitet werden können*.

Vater Gaetano Ugo, die Brüder Elia und Marco mit Onkel Maurizio

HERKUNFT/REGION

+ Marken



Frantoio Agostini
Contrada Paganelli 49
63848 Petritoli (FM)

OLIVENSORTEN

+ 80 % Leccino, 20 % Favolosa

REIFEGRAD DER OLIVEN ZUR ERNTEZEIT

+ Grüne und leicht gereifte Oliven

SENSORIK DES ÖLS

- + In der Nase: pflanzliche Noten, wie Artischocke und wilder Chicorée, begleitet von dem Duft von Minze und einem Hauch Rosmarin.
- + Am Gaumen: Aromen von Blattsalat und Mandel, mit sehr harmonischem Zusammenspiel von Bitterkeit und Schärfe.

GUTE GRÜNDE

- + International prämiert
- + Vielseitiges Öl in sehr guter Qualität
- + Nachhaltige Produktion

ANWENDUNG IN DER KÜCHE

- + Das mittelfruchtige Olivenöl mit den feinen Gemüsenoten schmeckt zu Bruschetta, Bohnengerichten, orientalischer Küche, geschmortem Lamm, Pollo diavola, Tintenfisch Carpaccio, Ofen-Tomate, Pasta al Ragù, zu gereiftem Hartkäse, zu Fisch aus dem Ofen, dampfgegart oder gegrillt. Auch zu Rindertatar.

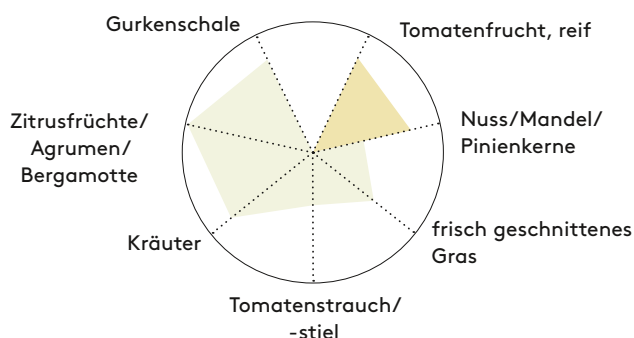
INTENSITÄT DER FRUCHTIGKEIT

- + Mittelfruchtig

VERFÜGBARE ABFÜLLUNGEN

- + 250 ml - Artikelnummer 100137
- + 500 ml - Artikelnummer 100136

SEKUNDÄR-AROMEN



POSITIVE ATTRIBUTE



[« Hier finden Sie das Produzentenportrait zum Nachlesen](#)