

Natives Olivenöl extra ,Riserva Castel Vecchio IGP Toscano'



Die Toskana ist das Synonym für einfache Bauernküche in Italien. Zwiebeln, Olivenöl und Brot sind außerdem die Grundpfeiler dieser Küche, gern gewürzt mit intensiven Kräutern wie Rosmarin, Salbei und Thymian.

Giorgio Franci

HERKUNFT/REGION

- + Toskana



Frantoio Franci S.R.L.
Via Achille Grandi, 5
58033 Montenero d'Orcia

OLIVENSORTEN

- + Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra

REIFEGRAD DER OLIVEN ZUR ERNTEZEIT

- + Unreif, grün

SENSORIK DES ÖLS

- + In der Nase: Artischocke, frisches Gras und reife Früchte.
- + Am Gaumen: frisch und sauber und neben einer leichten Süße besitzt es eine feine Bitterkeit und eine pikante Schärfe. Im Geschmack erkennt man Bittermandel und Artischocke. Das harmonische Öl ist langanhaltend im Mund mit vegetalen Noten, insbesondere wieder Artischocke.

GUTE GRÜNDE

- + International anerkannter Produzent mit regelmäßigen Prämierungen
- + Vielseitig einsetzbares Öl für die kalte und die warme Küche

ANWENDUNG IN DER KÜCHE

- + Als Würzöl eignet es sich für Eintöpfe, Fleisch, Salate und saftigen Fisch wie Forelle, in der Küche zum Herstellen von sughi, in Vinaigrettes und zum Frittieren. Das Öl passt außerdem zu Carpaccio, Grillfleisch wie Bistecca, Lamm, Gemüsesticks

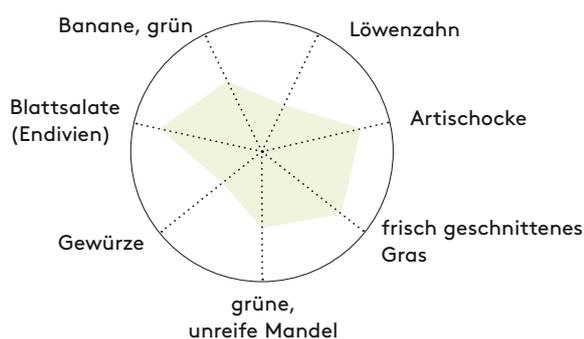
INTENSITÄT DER FRUCHTIGKEIT

- + Mittelfruchtig

VERFÜGBARE ABFÜLLUNGEN

- + 500 ml - Artikelnummer 100119

SEKUNDÄR-AROMEN



POSITIVE ATTRIBUTE

