

Natives Olivenöl extra ,Miscazzè'



“Ich möchte das Potential sizilianischer Olivenöle mit meinen Mitstreitern ausbauen und bekannt machen.”

Antonio und Dario Ficara

HERKUNFT/REGION

- + Sizilien



Tenuta Cavasecca S.S. Agricola
Via Necropoli Grotticelle, 8
96100 Siracusa

OLIVENSORTEN

- + Verdese 80 %, Siracusana 10 %, Tonda Iblea 10 %

BEGINN DER ERNTE

- + Ende September

SENSORIK DES ÖLS

- + In der Nase: intensive Aromen von frisch geschnittenem Gras, Tomate, Artischocke und Kräutern.
- + Am Gaumen: mediterrane Aromen von grüner Mandel, Pinienkernen und Rucola. Im Abgang tritt die Note von Artischocke sowie eine pfeffrige Schärfe hervor. Sehr harmonisch, mit delikatem und langem würzigen, pikantem Profil.

GUTE GRÜNDE

- + Fruchtiges Würzöl als besonderer Akzent für Olivenöl-Liebhaber:innen
- + Von Beginn an prämierte Öle
- + Frühe Ernte, intensive grüne Aromen
- + Bio-zertifiziert

ANWENDUNG IN DER KÜCHE

- + Passt gut zu Pasta alla Norma, Caponata oder über frischen Ricotta und an den sommerlichen Tomatensalat und am besten einfach über eine lauwarmer Ciabatta.

PRÄMIEN

- + Leone d'Oro

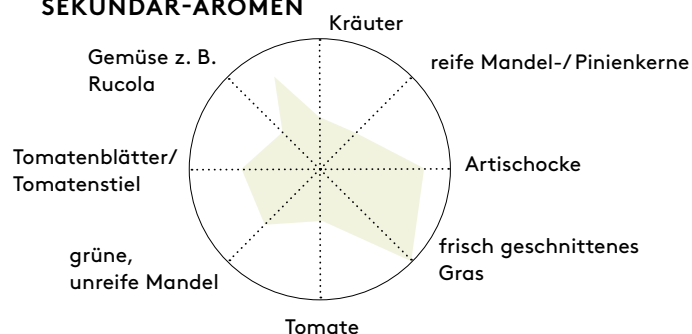
INTENSITÄT DER FRUCHTIGKEIT

- + Intensivfruchtig

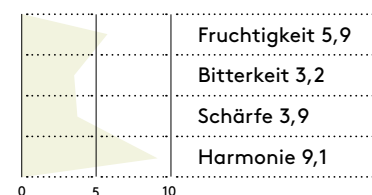
VERFÜGBARE ABFÜLLUNGEN

- + 250 ml / 500 ml

SEKUNDÄR-AROMEN



POSITIVE ATTRIBUTE



« Hier finden Sie
das Produzentenportrait
zum Nachlesen