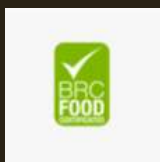




Formato Bag in Box 5 Lt. Convenzionale



Olio Extra Vergine di Oliva – Blend Cerasuola, Biancolilla e Nocellara del Belice

Profilo sensoriale

Blend equilibrato ottenuto dall'unione tra la struttura della Cerasuola, il fruttato della Nocellara e la finezza aromatica della Biancolilla. Il risultato è un olio armonico, versatile e adatto a molti utilizzi in cucina.

Fruttato: medio

Amaro: medio

Piccante: medio ed elegante

All'olfatto si percepiscono:

- pomodoro verde
- erba fresca
- carciofo leggero
- mandorla fresca
- leggere note floreali

Al gusto presenta:

- ingresso morbido
- centro bocca vegetale equilibrato
- finale mandorlato piacevole
- ottima armonia complessiva

È un olio pensato per soddisfare sia consumatori esperti sia chi si avvicina per la prima volta a un extra vergine di qualità.

Abbinamenti consigliati

Ideale su:

- insalate
- verdure grigliate
- pesce alla brace
- carni bianche
- bruschette
- formaggi freschi e semistagionati

Perfetto per uso quotidiano a crudo.

Caratteristiche nutrizionali e qualitative

Naturalmente ricco di:

- antiossidanti naturali
- vitamina E
- acidi grassi monoinsaturi

Garantisce equilibrio tra gusto, digeribilità e versatilità in cucina.

Identità

Un extra vergine che unisce tradizione e armonia, espressione tipica dell'olivicultura della Sicilia occidentale, pensato per accompagnare con eleganza ogni piatto della dieta mediterranea.