

Oli Extra Vergini di Oliva Monocultivar e DOP

cultivar
Taggiasca

Questa cultivar prende il nome dalla cittadina di Taggia, ubicata nel ponente ligure, dove questa pianta di ulivo viene coltivata da secoli, in zone impervie, a picco sul mar Ligure, i cui fattori pedoclimatici danno vita ad un olio delicato, dolce e dal bouquet fruttato e leggero. Da consumare a crudo sul pesce e sui quei piatti che richiedono un tocco delicato e raffinato.

cultivar
Leccino

Questa cultivar è una delle varietà di olive più diffuse in Italia. Si tratta di un olio decisamente delicato con un colore giallo dorato e riflessi verdolini; dal sapore fresco ed equilibrato, se ne consiglia l'uso su piatti delicati come il pesce al cartoccio e le carni bianche o le verdure alla griglia, pomodori, e per fare le bruschette.

cultivar
Coratina

L'origine di questa cultivar si riconduce alla cittadina di Corato, in provincia di Bari. La molitura delle olive del Coratina forniscono un ottimo olio ricco di polifenoli e povero di perossidi, con un basso contenuto acido (< dello 0,2%). Dal colore giallo-verde, è un olio molto aromatico, fruttato, con un retrogusto amarognolo lieve e piccante. Da utilizzare su piatti ricchi di sapore e caldi come zuppe e minestre.

terra di
Bari DOP

Un olio extravergine pugliese DOP, le cui olive provengono da uliveti selvaggi, e dal gusto forte e vivace, come l'animo del Meridione italiano; capace di insaporire anche il piatto più anonimo, se ne consiglia l'uso sulla verdura fresca, o a crudo sulla pasta, meglio ancora se si tratta di un piatto di orecchiette tipiche pugliesi fatte in casa.

La coltivazione di questa specie di oliva siciliana è molto antica.

Questo Olio, fruttato, leggermente amaro e dal gusto intenso, è caratterizzato da aromi di mandorla, pomodoro verde ed erba. Da utilizzare sulle carni alla brace, insalate amarognole, e alcune verdure come il cardo, l'indivia o il radicchio.

cultivar
Nocellara

Questa cultivar pugliese viene coltivata nella zona tra Fasano e la meravigliosa Ostuni. L'Olio si presenta di un colore giallo oro, con riflessi verdolini. Il suo sapore è mediamente amaro, piccante con un piacevole sentore di mandorla. Se ne consiglia l'uso in abbinamento a carni e piatti, meglio se caldi.

cultivar
Ogliarola

L'origine di questa cultivar è siciliana, la cui denominazione dipende dal fatto che il frutto cambia colore durante il ciclo di maturazione dal bianco al lilla. È un olio strutturato dal gusto di mandorla, pomodoro e carciofo, con un retrogusto piccante. Da abbinare ai piatti delicati, è ottimo per condire le verdure e da assaggiare direttamente sul pane.

cultivar
Biancolilla

Prodotto in Liguria in quantità limitata quest'olio DOP "Riviera Ligure - Riviera dei Fiori" è un olio molto pregiato. Le olive vengono raccolte interamente a mano, e immediatamente molite per preservarne tutta la loro freschezza e genuinità. Dal sapore dolce e lievemente fruttato, ha sentori di mandorla verde, carciofo e note di pomodoro. Ottimo per la preparazione del pesto Genovese, è da provare sul pesce e le verdure.

riviera
ligure DOP



500 ml
preziosa