

Olio Extra Vergine di Oliva Prestige



proprietà

Scegliamo le olive più nobili e perfette per produrre il nostro Olio Extra Vergine "Prestige". Grazie al suo liquido corposo e ambrato, al suo gusto delicato e al suo profumo delizioso, si distingue nelle varie preparazioni in cucina, grazie alle sue proprietà organolettiche tali da esaltare anche la sfumatura più lieve degli ingredienti con cui si sposa.

suggerimenti
in cucina

Particolarmente indicato per condire i piatti più delicati, come il pesce, i crostacei, e per preparare deliziose maionesi o salse, è da provare anche sulle vellutate di verdure e ottenere così un intenso sapore di olive mediterranee.



250 ml
spray



250 ml
preziosa



500 ml
preziosa



750 ml
preziosa



1 L
preziosa



750 ml
lattina