

Olio Extra Vergine di Oliva Selezione



proprietà

Un olio extra vergine ottenuto dall'accuratissima selezione delle varietà più rinomate di olive, raccolte nel loro migliore momento di maturazione e spremute in tempi molto brevi, e da cui si estrae un nettare di oliva di bassa acidità (0,3% al momento dell'imbottigliamento).

Le proprietà organolettiche e nutrizionali che possiede, conferiscono a quest'olio uno standard di qualità altissima. Ricco di antiossidanti e polifenoli, questo olio Extravergine eccelle su ogni tavola grazie alla sua vivacità di profumo e fragranze.

suggerimenti
in cucina

Per le sue spiccate caratteristiche è particolarmente indicato per l'utilizzo a crudo, dove bastano solo poche gocce per esaltare il sapore di tutte le pietanze; è consigliato per il condimento di insalate, per la preparazione di sughi, o da gustare sul pane fragrante appena sfornato.



250 ml
preziosa

500 ml
preziosa

750 ml
preziosa

1 L
preziosa

500 ml
bertollina

1 L
puglia

5 L
lattina

3 L
lattina