

Oli Extra Vergini di Oliva

Non filtrati

novello

L'Olio Novello si ottiene dalla spremitura, entro poche ore dalla raccolta, delle prime olive ancora attaccate all'albero. Dopo un breve periodo di decantazione naturale, l'olio viene imbottigliato non filtrato, dando vita a un olio dalle straordinarie proprietà di gusto, con bassa acidità, e un aroma fresco e armonioso. Da utilizzare a crudo sul pesce, sia bollito che grigliato e con le verdure.

100% italiano

Quest'olio non filtrato è ottenuto da una sapiente raccolta e frangitura di olive unicamente italiane. Caratterizzato da una bassa acidità (mai superiore a 0,30% all'origine), possiede un inconfondibile aroma dai sentori di frutta e una fragranza di mandorla dolce incredibile. Da consumare a crudo, è ideale per condire piatti come il carpaccio di vitello e di pesce, la carne cruda, le verdure grigliate, il salmone.

Il "Grezzo" è un olio extra vergine di oliva dal sapore intenso e dall'aspetto denso, grazie alle particelle di polpa di oliva in sospensione che mantengono intatto il sapore fruttato tipico dell'olio fresco non appena spremuto. Da consumare a crudo, in particolare è ottimo per le bruschette e le zuppe rustiche.

grezzo naturale

grezzo naturale anfora

Proveniente da olive freschissime e selezionate nel periodo iniziale della raccolta, quest'olio non viene filtrato appositamente per conservare le caratteristiche originarie del frutto. Quest'olio, denso e naturale, ha un aroma caratterizzato da sentori di carciofo, pomodoro ed erbe aromatiche. Da consumare a crudo per condire insalate, bruschette, pinzimonio, carne cruda, pesce crudo.



500 ml
farm



750 ml
farm



1 L
anfora