

Olio Extra Vergine di Oliva 0,5l

In der Toskana werden sicherlich einige der besten Olivenöle der Welt erzeugt. Das Bio-Olivenöl Extra Vergine vom toskanischen Musterbetrieb Fattoria San Michele hat uns einmal mehr begeistert. Es wird aus einer Mischung von Frantoio- und Moraiolo-Oliven mit kleinen Anteilen von Leccino-, Pendolino- und Cerretana-Oliven hergestellt. Die Früchte werden von Hand geerntet, wenn sie den richtigen Reifegrad erreicht haben. Die Verarbeitung erfolgt in der gutseigenen Ölmühle innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte. Das gewonnene Öl wird sofort gefiltert, um seine hervorragenden ernährungsphysiologischen Eigenschaften zu erhalten. Es hat ein herrlich fruchtiges Aroma mit einer ganz dezenten Schärfe. Am Gaumen ist es sehr ausgewogen, mit einer guten abschließenden würzigen Note. Fast schon zu schade für Salat, einfach nur auf ein gutes Brot träufeln und eine Prise Fleur de Sel dazu, fertig ist eine italienische Delikatesse!



MHD.: 31.05.26

Erzeuger:	Fattoria San Michele a Torri
Anbaugebiet:	Italien
Rebsorte:	Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Cerretana
Temperatur:	18°C
Lagerzeit:	
Weinart:	Feinkost
Land:	Italien
Qualität:	
Geschmack:	
Passt zu:	Bandnudeln mit Steinpilzen, gegrilltes Bistecca alla fiorentina
Artikel-Nr.	80080
Volumen	0,5l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-009
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	0
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	0
Vorhandener Alkohol (Vol%)	0
Weinstil	