

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

VARIETÀ: Frantoio, Leccino, Moraiolo
Sapore: fragrante, di foglia e frutta fresca, dal sapore aromatico e deciso
Consigli d'uso: sulla bruschetta, ma anche sulla carne rossa alla griglia e sull'insalata
Zona di produzione: Colline Veronesi
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo

VARIETY: Frantoio, Leccino, Moraiolo
Taste: nice smell of green leaf and fresh fruit, aromatic and clean flavor
Serving suggestions: bruschetta, but also on grilled red meat and salad
Production area: hills of Verona
Pressing method: cold with continuative system

SORTE: Frantoio, Leccino, Moraiolo
Geschmack: duftet nach Blättern und frischem Obst, aromatisch und stark
Speiseempfehlung: Bruschetta, sowie mit rotem Fleisch vom Grill und Salat
Produktionsgebiet: Hügeln von Verona
Pressungs methode: Kalte Pressung bei laufendem System



500 ml