

EVO FRATE PIETRO 500ML

SKU: 13782

Extra Jungfruolja från Bella di Cerignola och Coratina oliver.
500 ml x 6

PRODUKT BESKRIVNING

Fratepietros Extra Jungfruolja är en 100 % italiensk medelfruktig olja erhållen från Bella di Cerignola och Coratina oliver.
Fratepietro Extra Jungfruolja kan användas som den är och att ringla över dina maträtter. Blandningen, som är kall extraherad, är den perfekta kombinationen av aromer och smaker som är typiska för Puglia.
Dess mångsidighet och den balanserade smaken ger en skarp harmoni mellan bittert och kryddigt. Den starkt blommiga doften erövrar dig omedelbart, tack vare de starka tonerna av tomat och aromatiska örter. I gommen omsluts du av toner av mandel men framför allt av nyklippt gräs. När du smakar får du en överraskning - en kryddig och lätt bitter eftersmak.
Fratepietro Extra Jungfruolja är idealisk för att förhöja vita kötträtter, sallader, grönsaker, ångad eller grillad fisk, färskostar som mozzarella och ricotta, dips och varm bruschetta med hembakat bröd.

Ingredienser: Olja av oliver: Bella di Cerignola, Coratina.
Fratepietro Extra Jungfruolja kan användas som den är eller att ringla över dina maträtter.
Dess mångsidighet och den balanserade smaken ger en skarp harmoni mellan bittert och kryddigt. Den starkt blommiga doften erövrar dig omedelbart, tack vare de starka tonerna av tomat och aromatiska örter. I gommen omsluts du av toner av mandel men framför allt av nyklippt gräs. När du smakar får du en överraskning – en kryddig och lätt bitter eftersmak.
Fratepietro Extra Jungfruolja är idealisk för att förhöja vita kötträtter, sallader, grönsaker, ångad eller grillad fisk, färskostar som mozzarella och ricotta, dips och varm bruschetta med hembakat bröd.