

Italienska smaker sedan 1999



OLIO EXTRA VIRGINE D'OLIVA PRIMO FINE QUALITY FRANTOIO
CUTRERA 250ML

SKU: 8058



Extra Jungfruolja Fine Quality
250 ml x 6

PRODUKT BESKRIVNING

Oliver: Tonda Iblea från Sicilien.

Typ av metod: Kallpressad.

Färg: Grönt gyllene.

Karaktär: frisk och fruktig av grön tomat och örter, med en karakteristisk söt-besk eftersmak av kronärtskocka och mandel.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till rå fisk, kokt fisk, dressingar och doppa bröd.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: olja av oliver, Tonda Iblea från Sicilien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Energi | 3389 kJ / 824 kcal |
| Fett | 91,6 g |
| - varav mättade fettsyror | 14,0 g |
| Kolhydrater | 0,0 g |
| - varav sockerarter | 0,0 g |
| Fibrer | 0,0 g |
| Protein | 0,0 g |
| Salt | 0,0 g |

Cultivar – Tonda Iblea

Doften är frisk och fruktig av grön tomat och färska örter. I smaken finner man bla mandel och kronärtskocka, här finns en fin balans mellan beska och sötma. Primo Extra Vergine di Oliva Fine Quality är en produkt av absolut högsta kvalitet och en av de produkter i Italien som fått flest utmärkelser under de senaste åren.

Primo produceras på sydöstra Sicilien. Den görs enbart på årets första gröna oliver, av sorten Tonda Iblea. Oliverna plockas för hand och pressas samma dag. Pressningen sker fortfarande med hjälp av en gammal stenkvarn (frantoio).

Oljan filtreras inte, utan renas från slaggprodukter genom att decanteras ett flertal gånger. - Därefter förvaras den i ståltankar. Processen ger en grön och lite guldkimrande olja.

