

# Italienska smaker sedan 1999



OLIO EXTRA VIRGINE D'OLIVA PRIMO FINE QUALITY FRANTOIO  
CUTRERA 500ML

SKU: 8059



Extra Jungfruolja Primo Fine Quality  
Glas 500 ml x 6

## PRODUKT BESKRIVNING

**Storlek/Volym:** Glas 500 ml x 6

**Typ av metod:** Kallpressad.

**Oliver:** Tonda Iblea från Sicilien.

**Färg:** Grönt gyllene.

**Karaktär:** Fyllig och intensiv, bitter och kryddigt balanserad, doft av gröna tomater, nyklippt gräs och fräscha aromatiska örter.

**Servering:** Rumstemperatur. Passar utmärkt till: grillad fisk/kött, soppor, sallader, bruschetta och att ringla över färska /grillade grönsaker.



# 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.

