

Nuova Annata - Årets första skörd!



OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA - FRESCOLIO - NOVELLO

En exklusiv smakupplevelse från årets första olivskörd -

tillgänglig endast under en begränsad period - oktober till februari - så långt lagret räcker.

Upptäck Frescolio Novello, en fantastisk extra jungfruolivolja från sydöstra Sicilien. En nypressad, ofiltrerad olivolja som fångar det allra bästa från årets första olivskörd - med en intensivt grön färg, frisk doft och en härligt fyllig, pepprig smak.

Frescolio framställs av olivsorterna Moresca och Biancolilla, som skördas från både unga och hundraåriga olivlundar på 200-400 meters höjd över havet.

Från olivlund till flaska på samma dag!

Oliverna handplockas och pressas samma dag som de skördas. Oljan utvinns varsamt genom mekaniska metoder i en modern oljekvarn, utan tillsats av vatten och vid en kontrollerad temperatur under 27 °C.

Direkt efter pressningen tappas oljan på flaska för att bevara den fantastiska färskheten, aromen och karaktären. Resultatet är en olivolja som smakar precis som om du stod vid oljekvarnen på Sicilien och provade den allra första oljan från årets skörd.

Det är just detta italienarna kallar "*a bocca di frantoio*" - direkt från oljekvarnen.

Olio Extra Vergine di Oliva - Frescolio Novello FRANTOI CUTRERA

ARTIKELNR: 1837

Oliver: Första skörden av: Moresca, Biancolilla.

Typ av metod: Handplockad från 20/9-20/10. Kallpressad.

Karaktär: Doft: Frisk och intensivt fruktig med härliga toner av nyklippt gräs, färska örter och grön mandel. **Smak:** Kraftfull, fyllig och smakrik med en tydlig pepprighet, behaglig beska och lång eftersmak. **Färg:** Vackert intensivgrön och naturligt grumlig - en färg så levande att den förtjänar att visas upp i en genomskinlig flaska!

Servering: Frescolio är även fantastisk att ringla över nybakad focaccia, grillade grönsaker, baljväxtsoppor, kött och rustika italienska vinterrätter. För bästa smakupplevelse används oljan med fördel rumstempererad, så att alla dess fantastiska aromer kommer till sin rätt.

Antal/kartong: 6x500 ml.



Gör din egen Sicilianska Bruschetta Iblea:

Ibland är det enklaste också det allra godaste.

Rosta eller grilla en skiva surdegsbröd, strö över siciliansk vild oregano och havssalt från den medföljande kryddpåsen.

Avsluta med att generöst ringla över Frescolio Novello.

Den nypressade oljans friska, gräsiga toner och härliga pepprighet lyfter varje tugga.



NÄRINGSVÄRDE PER 100 ml	
Energi	3389 kJ/824 kcal
Fett	91,6 g
- varav mättade fettsyror	14,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g



Frescolio

**Extra Virgin
Olive Oil
with a Free
BRUSCHETTA
KIT**

**Award
Winning
Oil
from Sicily**

Ingredienser: Oliver* av superior kvalitet: Moresco, Biancolilla. Ingredienser Bruschetta Kit: Havssalt 6%, Oregano 4%. *Ursprungsland: Italien. Förvaras svalt och mörkt. Bäst före: se förpackning