

20 years of Italian Food Experience



Extra Vergine d'oliva Venturino DOP - *Venturino Bartolomeo*

Extra Vergine d'oliva Venturino DOP

Riviera Ligure di Ponente-Riviera dei Fiori är en produkt som kommer från olivlundarna "Cultivar Taggiasca", som ägs av familjen Venturino och en liten vängrupp av bönder. Belägen på en höjd av mellan 300 och 800 meter och skyddad av alperna.

Oliverna skördas enligt äldre traditioner och metoder - slår oliverna ut ur träden för hand, tas direkt till vår kvarn och pressas inom 24 timmar från skörd, för att bevara och behålla doften, aromen, samt bevara deras viktiga naturliga antioxidanter och organoleptiska egenskaper.

Flaskan, insvept med guldpaper, är användbar inte bara som dekoration men är också användbar för att skydda oljan från solljuset som kan orsaka oxidation.

Delikat olivolja, välbalanserad och lätt fruktig med en karakteristisk eftersmak av kronärtskocka och mandel. Kallpressad vid en temperatur under 27 ° C med en surhetsnivå under 0,3%.

Perfekt för rå fisk, kokt fisk och utmärkt till dressingar och att doppa i bröd.



FRANTOIO
Venturino
Bartolomeo



Extra Vergine d'oliva Venturino DOP

ARTIKELNR: 8033

Storlek/Volym: Glas 750 ml

Typ av metod: Kallpressad. Monocultivar: Taggiasca, Ligurien.

Färg: Grönt gyllene.

Karaktär: Välbalanserad och lätt fruktig med en karakteristisk eftersmak av kronärtskocka och mandel.

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

Antal/kartong: 6



Ingredienser: olja av oliver. Monocultivar: Taggiasca, Ligurien. Förvaras svalt och mörkt. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	3449 kJ/824 kcal
Fett	91,6 g
- varav mättade fettsyror	13,3 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

ilmolino

Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se