

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "MONOCULTIVAR FRANTOIO"



L'olio extra vergine di oliva Monocultivar Frantoio, di origine 100% italiana, è ottenuto dalla spremitura della sola cultivar di olive di varietà Frantoio. Questa cultivar, tra le più diffuse sul territorio nazionale, esprime le sue peculiarità attraverso un profilo sensoriale unico. Fruttato verde dalle connotazioni erbacee e con marcati toni vegetali che richiamano al carciofo e alla foglia. Avvolgente con una buona fluidità perfetto equilibrio fra note amare e piccanti ben dosate in grado di esaltare piatti dal sapore deciso come carni rosse alla brace, legumi, crostoni, vellutate di verdure.

LE MONOCULTIVAR DI OLITALIA

Dalla spremitura di una sola tipologia di olive, cultivar, nasce la linea di oli extra vergine d'oliva Le MONOCULTIVAR di Olitalia, in grado di racchiudere in sé la purezza, il gusto e la fragranza di ogni specifica varietà di oliva. In Italia esistono oltre 500 diverse cultivar di olive ognuna con le sue caratteristiche di colore, sapore e resa, molte di esse sono autoctone e fortemente radicate nel territorio di origine. Ogni cultivar è diversa dalle altre, con tempi di maturazione e resistenza alle avversità differenti. Le peculiarità degli oli monocultivar sono la massima espressione della spiccata biodiversità presente nel territorio nazionale, espressione di un patrimonio genetico ricco e variegato. Sono proprio queste caratteristiche, unite alle molteplici sfaccettature del profilo sensoriale, a definire l'anima di ogni prodotto della linea Le MONOCULTIVAR di Olitalia, racchiudendo in un unico prodotto tutta l'essenza della singolare, ed eccezionale, unicità di ogni varietà di oliva. Le MONOCULTIVAR di Olitalia sono tracciate lungo tutta la filiera, già a partire dalla raccolta delle olive in campo fino al frantoio.

ORIGINE

Ottenuto da olive raccolte e frante in Italia.

FORMATO

500 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	KJ 3367/ kcal 819
Grassi	g 91
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g 13
Carboidrati	g 0
<i>di cui zuccheri</i>	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0

VARIETÀ OLIVE

Ottenuto interamente da olive di varietà Frantoio.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato verde dalle connotazioni erbacee e con marcati toni vegetali che richiamano al carciofo e alla foglia. Avvolgente con una buona fluidità perfetto equilibrio fra note amare e piccanti ben dosate.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Perfetto sia a crudo che in cottura, esalta piatti dal sapore deciso come carni rosse alla brace, legumi, crostoni, vellutate di verdure.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.