

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “MONOCULTIVAR TAGGIASCA”



L'olio extra vergine di oliva Monocultivar Taggiasca, di origine 100% italiana, è ottenuto dalla spremitura di una sola cultivar di olive di varietà Taggiasca, considerata oggi una delle più conosciute in tutto il mondo. Il nome di questa cultivar deriva dalla città di Taggia, in provincia di Imperia, dove molti secoli fa i monaci Benedettini contribuirono a diffonderla in tutto il ponente ligure. Dolce e dai profumi delicati, l'olio extra vergine di oliva Monocultivar Taggiasca è caratterizzato da una leggera sfumatura di piccante e sentori di mandorla e pinolo e da un colore giallo dorato con riflessi verdi. Questo profilo organolettico lo rende altamente versatile, in grado di esaltare il sapore di qualsiasi piatto, sia a crudo che in cottura. Dà il meglio di sé come condimento per cibi come carni bianche, crostacei bolliti e salmone.

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 3404/ kcal 828 |
| Grassi | g 92 |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i> | g 14 |
| Carboidrati | g 0 |
| <i>di cui zuccheri</i> | g 0 |
| Proteine | g 0 |
| Sale | g 0 |

VARIETÀ OLIVE

Ottenuto interamente da olive di varietà Taggiasca.

PROFILO SENSORIALE

Dolce e dai profumi delicati, caratterizzato da una leggera sfumatura di piccante e sentori di mandorla e pinolo.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Altamente versatile, in grado di esaltare il sapore di qualsiasi piatto, sia a crudo che in cottura. Dà il meglio di sé come condimento per cibi come carni bianche, crostacei bolliti e salmone.

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