

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TOSCANO IGP"



Dalle migliori cultivar della Toscana, nasce l'olio extra vergine di oliva Toscano IGP, in grado di raccontare il sapore lontano di una tradizione secolare ed autentica. Viene ottenuto prevalentemente dalle varietà di olive Frantoio, Moraiolo e Leccino, raccolte e frante in Toscana, e si caratterizza per un gusto inconfondibile, dominato da un aroma intenso e da un sapore vivo, con diverse note vegetali e sentore di carciofo, foglia e mandorla verde. Il connubio tra le diverse caratteristiche ambientali e climatiche delle zone di produzione può conferire all'olio extra vergine di oliva Toscano IGP lievi differenziazioni negli accenti di gusto dai quali lasciarsi sorprendere.

Perfetto per esaltare tutti i piatti tipici della tradizione regionale come zuppe di legumi, carne alla brace, selvaggina e cacciagione, cavolo nero e tutte le minestre tipiche del territorio. Perfetto a crudo ed in cottura.

GLI OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP e IGP

Gli oli extra vergine di oliva DOP e IGP di Olitalia rappresentano alcune delle eccellenze olearie del nostro Paese. Sono l'espressione di una produzione specifica, unica e propria per sapore, colore e aroma, legata alle caratteristiche del terreno, del clima e della tradizione della zona da cui provengono. In ogni bottiglia è racchiusa l'anima di un territorio, che viene valorizzata e trasformata, grazie alla professionalità e alla passione di Olitalia, portando in tavola la genuinità, la varietà e la ricchezza dei sapori italiani più autentici. Questi oli extra vergine di oliva vantano i marchi europei D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) e I.G.P. (Indicazione di Origine di Protetta), a tutela della qualità, della produzione e dell'origine. Per poter ricevere tale marchio, l'olio deve sottostare ad un rigido disciplinare di produzione. Per tutelare al meglio i prodotti DOP e IGP, sono nati diversi Consorzi di Tutela, che garantiscono la serietà dei produttori e la tracciabilità fino all'origine del prodotto.

FORMATO
500 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	kJ 3389/ kcal 824
Grassi	g 92
<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

Prevalentemente Frantoio, Moraiolo e Leccino.

PROFILO SENSORIALE

Caratterizzato da un aroma intenso e da un sapore vivo, con diverse note vegetali e sentore di carciofo, foglia e mandorla verde.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Perfetto per esaltare tutti i piatti tipici della tradizione regionale come zuppe di legumi, carne alla brace, selvaggina e cacciagione, cavolo nero e tutte le minestre tipiche del territorio. Perfetto a crudo ed in cottura.

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