

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "Selezione ORO" 100% Italiano



L'olio extra vergine di oliva "Selezione ORO" di Olitalia è il frutto di un'accurata selezione di olive 100% italiane, raccolte al giusto grado di maturazione e frante secondo l'esperienza olearia della nostra tradizione, nel pieno rispetto di tutte le pratiche per garantirne la qualità e la genuinità.

Caratterizzato da sentori vegetali con sensazione di mandorla fresca, grazie al suo profilo sensoriale, è un olio estremamente versatile, dalle mille applicazioni culinarie. Perfetto alleato della tradizione gastronomica italiana, l'olio extra vergine di oliva "Selezione ORO" di Olitalia esalta i sapori di ricette semplici ed elaborate, aggiungendo un tocco di genuina e ricercata italianità ad ogni piatto.

Riesce a rendere gourmet anche una semplice fetta di pane, ed è ideale per condire insalate, zuppe di pesce, tartare, grigliate e pinzimonio. La sua inconfondibile fragranza richiama alla memoria ricordi di una tradizione millenaria.

ORIGINE

Ottenuto da olive raccolte e frante in Italia.

FORMATO

750 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 14
Carboidrati	g 0
<i>di cui zuccheri</i>	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0

PROFILO SENSORIALE

Caratterizzato da sentori vegetali con sensazione di mandorla fresca.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Perfetto a crudo ed in cottura, è ideale per condire insalate, zuppe di pesce, tartare, grigliate, pinzimonio o semplicemente su una fetta di pane.

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