

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "PIZZOLIVM" OLITALIA



Pizzolivm è un olio extra vergine di oliva dal profilo organolettico unico e inconfondibile, nato per essere il perfetto abbinamento alla vera pizza napoletana in quanto ne integra ed esalta al meglio gli ingredienti.

Caratterizzato da un marcato sentore di foglie di pomodoro, esalta e armonizza gli ingredienti in un trionfo di sapori che valorizzano l'autenticità della vera pizza napoletana.

Pizzolivm nasce dall'esperienza del nostro team di esperti in collaborazione con i pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e alcuni tra gli assaggiatori più rinomati a livello internazionale.

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA, LA GARANZIA DI LAVORARE CON L'ECCELLENZA

Fondata a Napoli nel 1984, l'Associazione Verace Pizza Napoletana promuove e tutela questa icona gastronomica del belpaese. Riunisce i pizzaioli più affermati e contribuisce alla formazione dei giovani talenti tramite corsi e attività professionalizzanti. Inoltre, l'associazione organizza ogni anno moltissimi eventi come seminari, incontri e training intensivi aperti a tutti gli appassionati, agendo come un vero e proprio presidio culturale a difesa dell'autentica pizza napoletana e dei suoi interpreti migliori.



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

ORIGINE

Selezione di olive raccolte e frante nell'Unione Europea.

FORMATO

500 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia kJ 3367/ kcal 819

Grassi g 91

di cui acidi grassi saturi g 15

Carboidrati g 0

di cui zuccheri g 0

Proteine g 0

Sale g 0

PROFILO SENSORIALE

Caratterizzato da un marcato sentore di foglie di pomodoro.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Perfetto sia a crudo che versato sulla pizza prima della cottura in forno. Risulta ottimo anche come ingrediente per l'impasto.

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