

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO "I DEDICATI" IDEALE PER PASTA



L'olio extra vergine "I Dedicati – ideale per pasta" è ottenuto da una selezione di cultivar 100% italiane ed è un olio equilibrato con un fruttato di oliva matura di leggera intensità, note di mandorla fresca e mela, lievi sentori erbacei e sensazioni di amaro e piccante contenute. Ideale per esaltare e accompagnare ogni primo piatto, sia a crudo che in cottura.

La linea di oli extra vergini 100% italiani "I Dedicati", nasce dalla collaborazione tra Olitalia e JRE, associazione di giovani e talentuosi Chef dell'alta ristorazione europea, con l'obiettivo di definire tre diversi profili sensoriali specifici per l'abbinamento perfetto a piatti a base di verdure, carne e pasta.

I Dedicati, ad ogni piatto il suo extra vergine!

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 15
Carboidrati	g 0
<i>di cui zuccheri</i>	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0

VARIETÀ OLIVE

Ottenuto da una selezione delle seguenti cultivar italiane: Dolce di Rossano e Ogliarola.

PROFILO SENSORIALE

L'olio per la pasta è equilibrato con un fruttato di oliva matura di leggera intensità, note di mandorla fresca e mela, lievi sentori erbacei e sensazioni di amaro e piccante contenute.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Ideale per esaltare e accompagnare ogni primo piatto, sia a crudo che in cottura.

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