

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



L'olio extra vergine "I Dedicati – ideale per carne" è ottenuto da una selezione di cultivar 100% italiane ed è caratterizzato da un fruttato di oliva verde intenso e persistente, note marcate di pomodoro verde ed erba fresca appena tagliata, intense sensazioni aromatiche. Ideale sia a crudo che in cottura per esaltare il gusto di carni cotte, tartare e carpacci.

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

di cui acidi grassi saturi g 12

Carboidrati g 0

di cui zuccheri g 0

Proteine g 0

Sale g 0

VARIETÀ OLIVE

Ottenuto da una selezione delle seguenti cultivar italiane: Nocellara e Coratina.

PROFILO SENSORIALE

L'olio per la carne è caratterizzato da un fruttato di oliva verde intenso e persistente, note marcate di pomodoro verde ed erba fresca appena tagliata, intense sensazioni aromatiche.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Ideale sia a crudo che in cottura per esaltare il gusto di carni cotte, tartare e carpacci.

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