

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "OLIO DI ROMA IGP" 100% Italiano



Un nuovo olio extra vergine di oliva di alta qualità con Indicazione Geografica Protetta ottenuto da una selezione di olive prodotte nel Lazio, cuore dell'Italia. All'olfatto si presenta con un fruttato di intensità variabile, con spiccate note di pomodoro, carciofo, mandorla ed erbaceo.

Al gusto l'amaro e il piccante sono di intensità variabile a cui possono associarsi nuovamente note vegetali di pomodoro, carciofo, mandorla ed erbaceo.

Perfetto per la cucina tradizionale, inclusa quella romanesca, da sempre basata su piatti semplici e genuini il cui protagonista è l'olio extra vergine di oliva.

L'olio di Roma IGP per la sua versatilità esalta il sapore dei piatti regalando un tocco inconfondibile alle tue ricette.

FORMATO
500 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	KJ 3404/ kcal 828
Grassi	g 92
<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

ORIGINE

Ottenuto da olive raccolte e frante in Italia.

PROFILO SENSORIALE

Caratterizzato da un fruttato di intensità variabile, con spiccate note di pomodoro, carciofo, mandorla ed erbaceo.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Perfetto per accompagnare e valorizzare tutte le pietanze tipiche della cucina tradizionale, inclusa quella romanesca, da sempre basata su piatti semplici e genuini. Ideale a crudo ed in cottura.

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