

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "LA NOSTRA RISERVA" 100% Italiano



Celebriamo il Quarantesimo Anniversario di attività di Olitalia con LA NOSTRA RISERVA.

L'eccellenza dell'olio extra vergine di oliva appositamente selezionato dalla famiglia Cremonini e che dedichiamo al nostro Fondatore, Giuseppe Cremonini.

Un'accurata selezione delle migliori varietà di olive 100% italiane TONDA IBLEA e NOCELLARA DEL BELICE per dare vita a un olio extravergine di assoluto pregio. Queste varietà gli donano un ottimo equilibrio tra amaro e piccante rendendolo avvolgente e perfettamente armonico.

Un olio dal colore verde con riflessi gialli caratterizzato da un sentore netto di fruttato di olive fresche verdi con note accentuate di foglia di pomodoro e di erba fresca appena tagliata e mandorla verde.

ORIGINE

Ottenuto da olive raccolte e frante in Italia.

FORMATO

500 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 16
Carboidrati	g 0
<i>di cui zuccheri</i>	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0

PROFILO SENSORIALE

Amaro e piccante di media intensità rendono il profilo sensoriale equilibrato ed elegante.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Consigliato per i condimenti a crudo, su tutti i tipi di verdure, piatti freddi e tutte le pietanze a cui si vuole dare un tono ed un sapore ben definito.

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