

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “LA NOSTRA RISERVA” ROSE GOLD EDITION - 100% Italiano



LA NOSTRA RISERVA è l'eccellenza dell'olio extra vergine di oliva appositamente selezionato dalla famiglia Cremonini.

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

La nostra Riserva Gold edition elegante e raffinata per valorizzare un olio di grande pregio.

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
di cui acidi grassi saturi	g 16
Carboidrati	g 0
di cui zuccheri	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Confezionato da Olitalia S.r.l. via A. Meucci, 22/A Forlì (FC).

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.