

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA " ESTRATTO A FREDDO "

Olio Extra Vergine di Oliva " Estratto a Freddo "

MONTIONI



Eccellenza di punta della Famiglia Montioni , è adatto per chi ama le cose naturali e salutari

Scheda Tecnica

Olio Extra Vergine di Oliva " Estratto a Freddo "

ZONA DI PRODUZIONE : Territorio di Montefalco – Umbria

TIPOLOGIA DI OLIVE : 50% Moraiolo , 50% Frantoio (Varietà tipiche della zona)

ALTITUDINE : 450 M s.l.m.

PERIODO DI RACCOLTA : A partire dalla metà di Ottobre

METODO DI RACCOLTA : Tradizionale raccolta a mano o con dei piccoli agevolatori

FRANGITURA : Le olive vengono lavorate a freddo entro le 24 / 48 ore successive alla raccolta nel frantoio di proprietà della famiglia Montoni

PROFUMO : All' olfatto si apre armonico , dotato di elegante carica fruttata con sentori di erba e di mandorla in chiusura

SAPORE : Al gusto è dolce con lievi ed equilibrate note di amaro e di piccante

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : ad una temperatura tra i 14 ° - 18° al riparo da qualsiasi fonte di calore.

ABBINAMENTI : Ottimo per esaltare il gusto di qualsiasi tipo di piatto, ideale in tavola per il condimento di verdure fresche, di primi piatti e di carni cotte alla brace

CURIOSITA': Oltre ad essere ottimo come condimento può risultare un originale prodotto da regalo per le varie festività o ricorrenze.