

## Olio Extravergine Di Oliva 50 Cl



### Monocultivar Taggiasca

E' l'olio tipico del ponente ligure. Prodotto solo con olive della pregiata qualità Taggiasca nel nostro frantoio tradizionale in pietra. La macinatura avviene a freddo ed il nostro oro giallo viene proposto mosto: integro di tutte le sue proprietà. Dal sapore dolce e delicato, ha come caratteristica principale quella di accompagnare senza coprire i sapori delle pietanze che condisce. Proprio per questo motivo viene consigliato dalle migliori cucine per condire i vostri piatti di pesce e viene garantito per i neonati ed i bambini. L'acidità è molto bassa e il classico pizzicore in gola è praticamente nullo. Le olive utilizzate per la realizzazione di questo nostro tesoro vengono raccolte dai terreni del golfo dianese e vengono lavorate in giornata. Ogni partita viene selezionata sia prima della frangitura sia dopo: prima le olive vengono selezionate da Grazia e Pasqualina che, grazie alla loro esperienza, sono in grado di dedurre la qualità visivamente; dopo la frangitura si effettuano accurate analisi alimentari per verificare le caratteristiche dell'olio appena prodotto rientrino nei parametri per essere definito Extravergine. Le principali caratteristiche che deve avere un olio Extravergine sono: Acidità sotto al 0,8%, basso numero di perossidi, elevata presenza di clorofilla integra ed infine tutte le caratteristiche organolettiche dettate dalla legge. Solo dopo aver superato tutti i controlli il nostro olio potrà essere assaporato in ogni sua sfumatura di sapori. Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Taggiasca. Spremuta a freddo, mosto. Senza correttori del gusto e del colore.

Ingredienti: Olio di Olive Taggiasche

ELE2012