



BIANCOLILLA BIO - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CHF 9.90 - CHF 69.00Preisspanne: CHF 9.90 bis CHF 69.00
inkl. MwSt.

Olio Geraci

Grösse: 2.5 dl / 5 dl / 3 Liter
Region: Sicilia / IT
Produzent: Olio Geraci
Kategorie: Olivenöle



SKU: I300897-1-1

Kategorien: [Delikatessen](#), [Geraci](#), [Italien](#), [Öle / Olivenöle](#),
[Olivenöle](#), [Sicilia - Sizilien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieses Olivenöl der Klasse Extra Vergine wird durch Oliven aus der Monokultursorte Biancaolilla gewonnen. Die Oliven werden im Landesinnere von Trapani nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus angebaut und werden von Hand geerntet.

Das Öl wird durch Kaltextraktion unter Stickstoff gewonnen und die Lagerung in Stahlsilos erfolgt bei einer Durchschnittstemperatur von 15-18°C .

Leicht fruchtige grüne Oliven mit Noten von frisch geschnittenem Gras, reifen Tomaten und gekochtem Gemüse. Der Geschmack ist ausgewogen, leicht würzig und pikant.

Passt zu: zu weißem Fleisch, gekochten Krustentieren und Lachs, gekochten Kartoffeln, Nudeln und gekochtem Reis