

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - LINEA ORO

CHF 8.90 – CHF 91.00Preisspanne: CHF 8.90 bis CHF 91.00
inkl. MwSt.

Frantoi Redoro

Inhalt: 2,5 dl | 5 dl | 1 Liter | 5 Liter
Region: Veneto / Italien
Kategorie: Olivenöle

Eigenschaft: Olio Extra Vergine di Oliva, MILD

SKU: I300810.500
Kategorien: Delikatessen, Italien, Öle / Olivenöle, Olivenöle, Redoro, Veneto - Venetien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das Olio Extra Vergine di Oliva - Linea Oro ist ein mildes, herrlich ausgewogenes, kaltgepresstes, natives Olivenöl aus 100% Italienischen Oliven. Ein Öl von goldgelber Farbe mit grünen Reflexen. Im Mund fruchtig mit einem Hauch von Schärfe, schöne würzige Olivennoten, frisches Gemüse und subtilen Noten von Trockenfrüchten und Mandeln. Das ideale Öl für zarte und delikate Gerichte und alle die keine allzu scharfen, kräftigen Extra Vergine Öle mögen.

Nicht zuletzt auch darum ist es auf vielen Tischen renommierter Restaurants im Raum Verona-Gardasee zu finden. Es wird wegen seiner Qualiät geschätzt und vermag auch anspruchsvollste Gaumen zu befriedigen.

Das Olio Extra Vergine Linea Oro von Redoro enthält eine sorgfältig ausgewählte Mischung traditioneller Olivensorten aus Venetien. Die wichtigsten Sorten sind:

1. **Frantoio**: Verleiht dem Öl frische, grasige Aromen sowie eine leichte Bitterkeit und Schärfe.
2. **Leccino**: Bringt weiche, süße und florale Noten ins Öl, die das Geschmacksprofil abrunden.
3. **Moraiolo**: Diese Sorte sorgt für zusätzliche Intensität, mit würzigen und fruchtigen Noten.

Diese Kombination bietet ein ausgewogenes und aromatisches Olivenöl, das für seine hohe Qualität und seinen intensiven Geschmack geschätzt wird.

Passt zu: leichten delikaten Gemüse und Fischgerichten auf der Basis von Süsswasserfisch, leichten und subtilen Dressings und Salatsaucen, einem feinen Rinds-Carpaccio, Thunfisch- oder Schwertfisch-Tartar