

## Olio Extravergine d'Oliva Conf. 1 l in vetro



Olive spremute.

Valutazione: Nessuna valutazione

### **Prezzo**

Prezzo di vendita 7,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

### Descrizione

L'olio extravergine di oliva calabrese ha acquisito negli anni un posto di rilievo nel panorama culinario italiano. Le particolari qualità e la gradevolezza al palato lo candidano come elemento cardine all'interno della dieta mediterranea. L'olio d'oliva calabrese viene ottenuto dalla molitura di olive scelte raccolte prevalentemente a mano. Il frutto viene lavorato entro 24 ore dalla raccolta evitando così processi di acidificazione che ne danneggerebbero la qualità. Il processo di molitura avviene "a freddo" per conservare le caratteristiche organolettiche e di fragranza del frutto. L'olio d'oliva calabrese viene consumato a crudo per condire tutte le pietanze ma, grazie all'ottima tenuta alle alte temperature, viene utilizzato per qualsiasi tipo di cottura compresa la frittura. L'olio d'oliva calabrese presenta di colore verde intenso con sfumature dorate. Al palato risulta intenso e piacevole.

### Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.