

COSTA^{del}RIPARO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO BIOLOGICO

Muovere i passi tra gli ulivi di questa collina, fra piante bacciate perennemente dal sole e cresciute dove la pietra fa da padrone, è una grande emozione. In questo ambiente incontaminato nascono e crescono i frutti sani che danno origine all'extra vergine Costa del Riparo. Caratterizzato da sensazioni varietali uniche che evocano il sapore del buono, è l'alimento ideale per una sana dieta



Nome del prodotto:

COSTA DEL RIPARO olio extra vergine di oliva italiano biologico

Tecnica di raccolta delle olive:

a mano e con agevolatori

Periodo di raccolta delle olive:

nei mesi di ottobre e novembre

Sistema di frangitura:

impianto a ciclo continuo ad alta tecnologia

Metodo di conservazione:

richiudere il prodotto dopo l'uso e conservarlo in un luogo fresco, lontano da fonti di luce e di calore

PROFILO SENSORIALE

Aspetto: limpido da filtraggio.

Densità: fluidità media.

Colore: verde con leggeri riflessi dorati.

Profumo: all'olfatto si esprime pieno ed avvolgente, caratterizzato da sentori vegetali di carciofo, mandorla bianca ed erbe aromatiche come salvia, rosmarino e mentuccia.

Sapore: al gusto è elegante e complesso, ricco di toni vegetali, con carciofo in evidenza, cui si accompagnano note di rosmarino, mandorla e pepe nero. Grande armonia tra un amaro deciso e un piccante spiccato e molto persistente.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Perfetto per antipasti di verdure crude e insalate di fagioli. Dà il meglio su vellutate di zucca gialla con calamari scottati. Accompagnamento ideale anche per pesci di lago e contorni di funghi freschi. Si abbina bene con formaggi di media stagionatura. Ottimo se utilizzato nella preparazione di crostate di frutta, strudel di mele e biscotti al cioccolato.

Prodotto disponibile in bottiglie:



100ml

500ml

750ml

1,5l