

# COSTA<sup>del</sup>RIPARO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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 da agricoltura biologica.

## 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

250ml

500ml

750ml

1,5l