Olivenöl / Huile d'olive EV

Olio Extra Vergine di Oliva, Isole e Olena

Extra Vergine aus dem Herzen des Chianti Classico

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Beschreibung:
Nicht nur die Reben gehören seit Jahrhunderten zur Kulturlandschaft des Chianti Classico. Zwischen Weinbergen, Wäldern und sanften Hügeln prägen auch Olivenbäume das Bild – und bei Isole e Olena entsteht aus ihren Früchten ein Olio Extra Vergine, das dieselbe kompromisslose Herkunftsphilosophie widerspiegelt wie die Weine des Hauses. Verwendet werden die drei klassischen Olivensorten der Region: Frantoio, Moraiolo und Leccino. Die Oliven werden von Hand geerntet und anschliessend kalt gepresst. Nach der Zentrifugation wird das Öl nur leicht filtriert, um sein aromatisches Spektrum und seine natürlichen Eigenschaften möglichst vollständig zu bewahren. Das Ergebnis ist ein charaktervolles toskanisches Olivenöl mit intensiver Frucht, feiner Würze und der typisch pikanten Frische eines hochwertigen Extra Vergine. Ob zu geröstetem Brot, Gemüse, Pasta oder Fisch – bereits wenige Tropfen verleihen jedem Gericht einen unverwechselbar mediterranen Akzent.
Aromenprofil:

Passt zu:
Verfeinert Burrata mit Tomaten, gegrillten Wolfsbarsch und mediterranes Ofengemüse ebenso wie knusprige Fettunta mit Knoblauch, klassische Panzanella und herzhafte Ribollita.
Temperatur:

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Isole e Olena
Artikelnummer:	1471824

MÖVENPICK
WEIN

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Olio Extra Vergine di Oliva
Isole e Olena

Herkunft: Italien

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch