



Olivenöl / Huile d'olive EV

Azienda Guido d'Amico

Ein Öl für alle Fälle

Degustationsnotiz:

Das Guido D'Amico aus den Abruzzen ist unser Allrounder für Ihre Küche. Das Familienunternehmen Guido D'Amico kennt die jahrzehntelange Tradition des Olivenanbaus in den Abruzzen sehr gut und erledigt seine Aufgabe in der Olivenölproduktion mit grosser Hingabe und Leidenschaft. Dafür verwenden sie ausschliesslich die besten Oliven. Goldgelbe Farbe mit dem Duft von frischen Oliven und reifen Cherrytomaten. Mild fruchtig im Gaumen mit einem weichen Abgang. Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.

Passt zu:

Das Guido D'Amico ist ein Qualitätsöl zu einem fairen Preis und in der 1 Liter Flasche besonders ergibig. Es ist für die warme und die kalte Küche gleichermassen geeignet. Ohne ein Qualitätsverlust können Sie es bis zu 190°C erhitzen.

Herkunftsland: Italien
Region: Abruzzen
Produzent: Frantoio Oleario Guido d'Amico

Bewertung(en):

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.

Rebsorte(n): Leccino, Gentile di Chieti, Dritta, Paranzana, Coratina (Bonarda)
Artikelnummer: 06719--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Azienda Guido d'Amico

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Rebsorte(n): Leccino, Gentile di Chieti, Dritta, Paranzana, Coratina (Bonarda)

Trinkreife: Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.

Weinbau: Traditionell