



Olivenöl / Huile d'olive EV

Azienda Guido d'Amico

Une « huile à tout faire »

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

L'huile des Abruzzes Guido D'Amico est notre « huile à tout faire ». Vous cuisinez sainement, utilisez régulièrement de l'huile d'olive et recherchez l'huile idéale ? Vous la trouverez tout droit sortie du pressoir de Guido D'Amico !

L'entreprise familiale Guido D'Amico est parfaitement versée dans la tradition de la culture de l'olive des Abruzzes et produit son huile avec soin et passion en utilisant uniquement les meilleurs fruits.

Jaune doré. Bouquet d'olive fraîche et de tomate cerise bien mûre. Bouche fruitée sur une finale moelleuse.

Encore un petit conseil : l'huile d'olive est un produit frais. Conservez-la dans une bouteille bien fermée et à l'abri de la lumière à une température d'env.18° C. Une fois ouverte l'huile se conserve env. 4 mois sans perte de qualité.

Accompagne idéalement:

Guido D'Amico est une huile de qualité à juste prix, particulièrement économique dans sa bouteille d'un litre. On peut l'utiliser à froid ou la faire chauffer jusqu'à 190° sans perte de qualité.

Servierempfehlung:

Pays d'origine: Italie

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): Leccino, Gentile di Chieti, Dritta, Paranzana, Coratina (Bonarda)

Artikelnummer: 06719--100C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Azienda Guido d'Amico

Herkunft: Italie
Cépage(s): Leccino, Gentile di Chieti, Dritta, Paranzana,
Coratina (Bonarda)
Weinbau: Traditionnelle