

2020 Olivenöl / Huile d'olive EV

Laudemio, Marchesi de' Frescobaldi, Toscana / Toscane

Huile d'olive du Marchesi de'Frescobaldi



Note de dégustation:

Laudemio de Marchesi de'Frescobaldi est une huile toscane millésimée premium qui fait depuis des années partie des meilleures huiles d'olive du monde. Sa couleur d'un vert foncé éclatant illuminera votre table ! Son goût frais et corsé rappelle la noix et les artichauts. Sa finale légèrement piquante, typique de la Toscane, chatouille agréablement le palais. Une fraîcheur et une qualité reconnues des experts. Avec l'huile Laudemio ce sont toutes les saveurs de la Toscane qui entrent dans votre cuisine ! 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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	
Référence:	0335420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Laudemio
Marchesi de' Frescobaldi
Toscana / Toscane

Origine: Italie

Notation(s):