



Olivenöl / Huile d'olive EV

Azienda Guido d'Amico

Une « huile à tout faire »

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Abruzzes
Producteur:	Frantoio Oleario Guido d'Amico
Notation(s):	
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	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.
Cépage(s):	Leccino, Gentile di Chieti, Dritta, Paranzana, Coratina (Bonarda)
Référence:	06719--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Azienda Guido d'Amico

Origine: Italie

Notation(s):

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

Apogée: 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.

Viticulture: Traditionnelle