

Olivenöl / Huile d'olive EV

Laudemio, Marchesi de' Frescobaldi, Toskana / Toscane

Huile d'olive du Marchesi de'Frescobaldi

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Il Laudemio de Marchesi de'Frescobaldi è un olio toscano d'annata pregiata che da anni è tra i migliori oli d'oliva del mondo.

Il suo colore verde scuro brillante illuminerà la vostra tavola!

Il suo gusto fresco e corposo ricorda le noci e i carciofi. Il suo finale leggermente speziato, tipico della Toscana, solletica piacevolmente il palato. Freschezza e qualità riconosciute dagli esperti.

Con l'olio Laudemio sono tutti i sapori della Toscana a entrare nella vostra cucina!

Un ultimo consiglio: l'olio d'oliva è un prodotto fresco. Conservatelo in una bottiglia ben chiusa e al riparo dalla luce, a una temperatura di circa 18° C. Una volta aperto, l'olio si conserva per circa 4 mesi senza perdere la sua qualità.

Ideale con:

Servierempfehlung:

Paese di origine: Italia

Produzent: Marchesi de' Frescobaldi

Artikelnummer: 0335425



Einstekkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Laudemio
Marchesi de' Frescobaldi

Herkunft: Italia