

## 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

**Produttore:** Marchesi de' Frescobaldi

**Artikelnnummer:** 0335425



## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Olivenöl / Huile d'olive EV**

Laudemio  
Marchesi de' Frescobaldi

**Herkunft:** Italia