

2024 Olivenöl / Huile d'olive EV

Laudemio, Marchesi de' Frescobaldi, Toscana / Toscane

Huile d'olive du Marchesi de'Frescobaldi



Nota di degustazione:

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 alcuna perdita di qualità.

Paese d'origine: Italia
Regione: Toscana
Produttore: Frescobaldi
Valutazioni:
Varietà d'uva:
Numero di articolo: 0335424

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Laudemio
Marchesi de' Frescobaldi
Toscana / Toscane

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: