



## Olivenöl / Huile d'olive EV

mit Zitronen / au citron, De Carlo

Die Frische der Zitrone

### Nota di degustazione:

Das Zitronen-Olivenöl aus dem Hause De Carlo aus Apulien verleiht Ihren Gerichten das gewisse Etwas. Milder eleganter Olivenölgeschmack gepaart mit der Frische der Zitrone. Durch die Mitverarbeitung von ganzen, frischen Zitronen bei der Pressung, entsteht ein Geschmackserlebnis, wie es nur selten in dieser Form zu finden ist. Ein Öl, auf das Sie zum Verfeinern Ihrer Gerichte nicht verzichten sollten!

Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.

### Abbinamenti:

Besonders zu empfehlen zu Fisch, Poulet, Salaten, Spargeln, Saucen, Dips, Marinaden oder für die asiatische Küche.

**Paese d'origine:** Italia  
**Regione:** Puglia  
**Produttore:** Frantoio Oleario de Carlo  
**Valutazioni:**  
**Viticultura:** Tradizionale

**Maturità:** Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.

**Numero di articolo:** 03085--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Olivenöl / Huile d'olive EV**

mit Zitronen / au citron  
De Carlo

**Origine:** Italia

**Valutazioni:**

**Maturità:** Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.

**Viticultura:** Traditionale