

Natives Olivenöl extra Peranzana



Muraglia ist traditionsverbunden und erntet die Oliven immer noch von Hand, die anschließend in der alten Steinmühle kalt gepresst werden.

Savino Muraglia

HERKUNFT/REGION

+ Apulien



Muraglia Savino & Co.
Via San Candido, 83
76123 Andria

OLIVENSORTEN

+ 100 % Peranzana-Oliven

REIFEGRAD DER OLIVEN ZUR ERNTEZEIT

+ Unreif

SENSORIK DES ÖLS

+ Aus Peranzana-Oliven entsteht ein elegantes Öl mit sehr geringem Säuregehalt und einem besonders ausgewogenen Geschmack. Das mittel-fruchtige Olivenöl ist goldgelb mit hellgrünen Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von frischen Mandeln und grünen Tomaten mit einer Geschmacksstruktur, die von weichen Noten geprägt ist.

GUTE GRÜNDE

+ Ausgeprägt harmonisches, säurearmes Öl
+ Bestens als Finish geeignet

ANWENDUNG IN DER KÜCHE

+ Passt hervorragend zu Fisch und Gerichten mit kurzen Garzeiten. Außerdem zu Mozzarella, gegrilltem Fleisch, Carpaccio und Bresaola mit Parmesan.

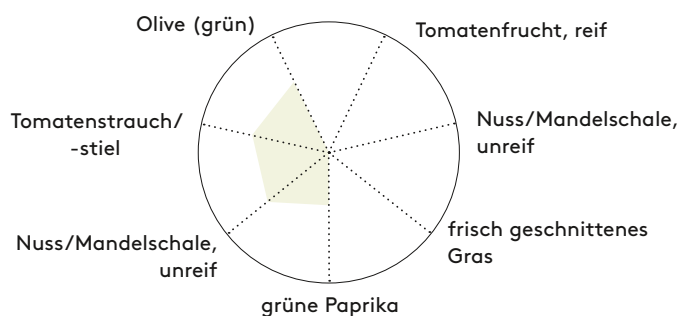
INTENSITÄT DER FRUCHTIGKEIT

+ Mittelfruchtig

VERFÜGBARE ABFÜLLUNGEN

+ 250 ml - Artikelnummer 100166
+ 500 ml - Artikelnummer 100167

SEKUNDÄR-AROMEN



POSITIVE ATTRIBUTE

