

Natives Olivenöl

Alle unsere Öle werden aus den frischesten, gesündesten, handgepflückten Oliven hergestellt, da chemische und organoleptische Prüfungen, denen sie systematisch unterzogen werden systematisch unterworfen. Reich an Polyphenolen und Tocopherolen, niedriger Peroxidgehalt und mit Säuregehalt Max. 0,3%.

Amygdalus Gran Cru

Aus den antiken Ländereien der Conti Rota stammt Amygdalus Gran Cru, ein Öl, das Auswahl von Oliven aus den jahrhundertealten Olivenhainen der Azienda Agricola Terre del Conte del Conte, im Herzen der Euganeischen Hügel. Die Amygdalus hat eine tiefgrüne Farbe mit goldenen Reflexen und ein mittleres fruchtiges Aroma. Am Gaumen sehr ausgewogen, mit einer perfekten Harmonie zwischen Bitterkeit und Würze. Am Gaumen treten die charakteristischen Aromen von Mandeln und Artischocken hervor.

Ideal für ersten Gängen, schmackhaftem roten Fleisch oder Fisch. Hervorragend auch zum Würzen von gegrilltem oder gebratenem Gemüse.

