



dal 1960

Extra Vergine Olivenöl

Alle unsere Oele werden mit frischen und gesunden Oliven erhalten, handverlesen, die chemischen und organoleptischen Tests zeigen, dass sie systematisch unterzogen werden.

Reich an Polyphenolen und Tocopherole, niedrigen Gehalt an Peroxiden und freien Fettsaeuren Max 0,3% Saeuregehalt.

ITALIANO (blend)

Es ist erhältlich sowohl in Dosen oder Flasche, im 0.25, 0.50, 0.75, 1 lt, 2 lt, 3 lt, 5 lt Format.

Es wird mit vielen Sorten von Oliven erhalten:

Leccino, Rasara, Frantoio, Pendolino, Matosso, Marzemina, usw.

Es ist ein ungefiltertes Öl, mit eine Trübung, die im Laufe der Zeit vorbesteht. Es hat eine grüne Farbe, mit eigenen Veränderungen in der gelben. Es schmeckt fruchtig, mit Noten von frischem Gras; es ist harmonisch am Anfang, mit eleganten Noten von grünen Apfel und Mandeln. Die Oliven werden innerhalb demselben Tag der Sammlung gedrückt.

Wohlgeschmack und vollmundig, fruchtig und aromatisch mit zarten Kräuternoten, Artischocke- und Mandel- Nachgeschmack.

Die letzten Geschmäcke, bitter und scharf, sind auch delikat.

Ausgezeichnet für "bruschette", "pinzimonio", Salate, rohes und gekochtes Gemüse, ideal mit grillten und gebraten Fleisch und Fisch und für Ragout.



Frantoio di Valnogaredo via Mantovane 8/a - 35030 - Cinto Euganeo (PD) - Italia

Tel. +39 0429 647224 - frant.valnogaredo@tin.it

www.frantoiovalnogaredo.com