



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.

RASARA

Es ist im 0.5 und 0.75 Liter Format erhältlich.

Es hat mehr von Rasara Qualität, die typisch ist von den Euganischen Hälse. Die Oliven werden innerhalb demselben Tag der Sammlung gedrückt. Ungefiltertes Öl, sieht es trüb, intensiv hellgrün. Sein Aroma ist harmonisch und ausgewogen, mit einer fruchtigen und eleganten Note von Artischocken und süßen Mandeln. Dieses Öl ist bitter und scharf in perfekter Balance, wohlgeschmack vor allem für einem gebrauchten roh. Ausgezeichnet auch um den Geschmack von jedem Gericht, ideal für frischem Gemüse, Pasta, und traditionelle Gerichte im Allgemeinen.



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

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

www.frantoiovalnogaredo.com