Olio extravergine d'oliva De Gregoris



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Bez glutenu

Wegańskie

Opis

Wysokiej jakości oliwa z oliwek extravergine z oliwek odmian Leccino – Frantoio – Itrana. Tłoczona na zimno, 100% włoska oliwa z Sonnino w regionie Lacjum o barwie cytrynowo-żółtej, aromatach szałwii, rukoli i pomidora, z gorzkawą nutą cykorii i wzbogacona akcentami białego pieprzu. Oliwa najwyższej kategorii otrzymywana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych. Ekstrakcja na zimno.

Produkowana przez Azienda Olivicola De Gregoris Gregorio już od 60 lat. Gmina Sonnino to jeden z najbardziej znanych obszarów produkcji oliwy z oliwek Extra Vergine, gdzie dominuje odmiana „Itrana". Optymalne warunki glebowe i klimatyczne obszaru, w połączeniu z dbałością o dobór oliwek i sam proces tłoczenia, pozwalają otrzymać najwyższej jakości oliwę, o znakomitych właściwościach chemiczno-organoleptycznych. Oliwa wyróżnia się mocna barwą i intensywną owocowością aromatu z dobrze zbalansowanymi gorzkimi i pikantnymi nutami oraz niską kwasowością znacznie poniżej norm przewidzianych dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Oliwa dostępna w szklanej ciemnej butelce o poj. 0,5 litra.

Sugestie

Doskonale podkreśla smak dań kuchni włoskiej.

Dane techniczne

Odmiana oliwek:	100% oliwki odmian Leccino - Frantoio - Itrana.
Charakterystyka:	Oliwa z oliwek extravergine, tłoczona na zimno
Kwasowość:	poniżej norm przewidzianych dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
Opakowanie:	butelka 0,5 l z ciemnego szkła
Sposób przechowywania:	W chłodnym miejscu, z daleka od źródeł światła i ciepła.
Kraj pochodzenia:	Włochy
Lokalizacja sadów oliwnych:	Sonnino (Lazio)

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	3389 kJ / 824 kcal
Tłuszcze:	91,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14,03 g
Węglowodany:	0 g
Białka:	0 g
Sól:	0 g

Alergeny

Bez glutenu.