



Olio extra vergine di oliva Varietà Lecciana

Denominazione prodotto: Olio extra vergine di oliva

Definizione: Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Origine: Italia (Lanuvio, Lazio)

Cultivar: Lecciana

PROFILO SENSORIALE

Olfatto: Al naso si percepiscono sentori fruttati di oliva verde e delicate note floreali.

Gusto: Al palato si percepisce un retrogusto amaro piccante caratteristico di questa tipologia di olive.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per condire piatti a base di verdure di stagione e per la preparazione di bruschette estive.

