



Olio extra vergine di oliva CA' CORNIANI

Denominazione prodotto: Olio extra vergine di oliva

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

Origine: 100% olive italiane

Cultivar: Sikitita, Arbequina, Oliana, Lecciana, Favolosa

PROFILO SENSORIALE

Olfatto: Al naso si percepiscono note fruttate di oliva verde.

Gusto: Al palato si sente la gradevole dolcezza di quest'olio con note di frutta che esaltano il suo equilibrio.

CONSERVAZIONE

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per condire piatti dai sapori delicati a base di pesce e per la preparazione di salse come la maionese.

