

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CASALIVA, FRANTOIO E GARGNÀ

Extra natives Olivenöl aus Olivenhainen am Ufer des Gardasees Bresciano aus den typischen Sorten Casaliva, Frantoio und Gargnà.

Prestigeträchtiges Öl, das durch einen sorgfältigen Herstellungsprozess gewonnen wird, bei dem die Oliven innerhalb weniger Stunden nach der Ernte gewaschen und gepresst werden.

Durch den Einsatz eines kontinuierlichen Kreislaufsystems der neuesten Generation in einer geschützten Umgebung und unter völliger Abwesenheit von Sauerstoff bleiben die fruchtigen Eigenschaften frischer Oliven mit den Aromen aromatischer Kräuter und dem zarten Mandelduft unverändert erhalten.

CHEMISCHE ANALYSE

Säure < 0.3 %

CULTIVAR

Casaliva, Frantoio, Gargnà

SCHLEIFEN UND BEARBEITEN

Waschen und Pressen der Oliven innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte, Extraktion des Öls mit einem kontinuierlichen Kreislaufsystem der neuesten Generation in einer kontrollierten Umgebung (ohne Sauerstoff).

FARBE

Strohgelb mit grünen Reflexen

PARFÜM

Mittelleichte Fruchtigkeit nach frischen Oliven mit Aromen von aromatischen Kräutern und zartem Mandelduft.

