Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 14:59

Link do produktu: https://e-bottega.pl/wwwe-bottegapl-p-115.html



Ferrarini oliwa extra vergine DOP 1 L

Cena	**119,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Wg starożytnej tradycji proces wytwarzania oliwy musi przebiegać w sposób naturalny: ręczny zbiór oliwek bezpośrednio z drzewa i tłoczenie w przeciągu kilku dni, by zachować charakterystykę organoleptyczną i świeżość produktu.
Barwa ciemnozielona ze złotymi refleksami i aromatem owoców, trawy i karczochów, z wtórnym smakiem pikantnym i gorzkawym.
Idealne jest stosowanie oliwy extra vergine na surowo jako dodatek do dań z warzyw, zup oraz do mięs i ryb, jednym słowem podstawa zdrowej diety śródziemnomorskiej.

L’antica tradizione vuole che il processo di lavorazione dell’olio avvenga nel modo più naturale possibile, con la raccolta manuale delle olive direttamente dall’albero e la loro lavorazione entro pochi giorni, per rispettare le caratteristiche organolettiche proprie dell’olio e mantenere la freschezza del frutto.
Dalla colorazione verde scuro, che può anche assumere riflessi dorati, caratteristica del nostro **olio extra vergine di oliva** è la sua profumazione di frutta, erba, carciofo e il suo sapore fruttato con retrogusto piccante e amarognolo.

Ideale è l’utilizzo dell'olio extra vergine di oliva a crudo su piatti di verdure, minestre e piatti di carne e pesce, per una dieta mediterranea sana ed equilibrata.

INFORMAZIONI:

- Marchio: Ferrarini
- Olio. Ingredienti: Olio extra vergine di oliva (100% italiano).
- Shelf Life: 18 mesi
- Capacità: ml 1000e
- Confezionamento: Latta
- Conservazione: Luogo fresco e asciutto
- Informazioni al consumatore: il prodotto non contiene allergeni la cui presenza deve essere dichiarata obbligatoriamente in etichetta ai sensi della vigente legislazione (tra cui fonti di glutine, latte e suoi derivati compreso il lattosio.
  nel prodotto non risultano presenti ingredienti provenienti in toto o in parte da organismi geneticamente modificati.