



Blend

Extra Virgin Olive Oil



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung

Ein Extra Vergine Olivenöl (EVO) Blend wird durch die Kombination verschiedener Olivensorten erzeugt, die ausgewählt wurden, um ein harmonisches und ausgewogenes organoleptisches Profil zu schaffen. Dieser Blend besteht aus Sorten wie: Raggia, Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo, Piantone di Mogliano. Diese Sorten gehören zu den besten für die Herstellung von italienischem Extra Vergine Olivenöl und jede hat ihre einzigartigen organoleptischen Eigenschaften, die sie für die Herstellung eines großartigen Öls mit vielfältigen kulinarischen Anwendungen geeignet machen.

Organoleptisches Profil

Intensive grüne Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase präsentiert sich das Öl fruchtig, mit mittlerer Intensität. Es eröffnet sich reich an pflanzlichen, kräuterartigen Düften, mit Noten von Mandel und Artischocke. Am Gaumen ist es einhüllend mit Tönen von Artischocke und Mandel und gut ausbalancierten Anklängen von Bitterkeit und Schärfe. Ein sehr komplexes, raffiniertes Öl mit guter Flüssigkeit.

Empfohlene Kombinationen

Dinkel-Salate, Tomaten, gratinierte Gemüse, erste Gänge mit Muscheln, Pasta und Bohnen, Ricotta-Ravioli, gegrillte Felsenfische, gegrillte Tintenfische, gebackenes Kaninchen.