

# Vergani

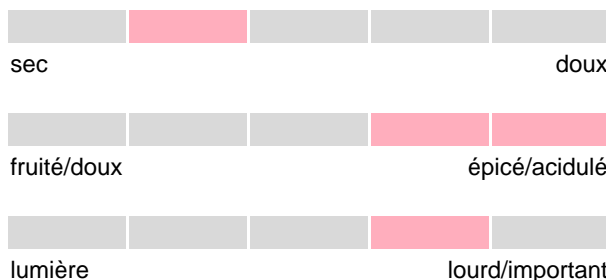


## OLIO "BIO" OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA MURAGLIA

Extra Vergine, Muraglia, Pouilles, Italie



Profil de goût



Notes

L'huile d'olive "fruttato intenso" est puissante, avec une agréable saveur épicée, un léger piquant et de fines notes amères.

Accompagnement

Salades, légumes crus et cuits, pâtes

Vinification

Cette huile est une huile d'olive vierge biologique de première qualité provenant des Pouilles. Les olives de la variété Coratina se caractérisent par une très forte teneur en antioxydants et sont récoltées à la main. L'huile est extraite directement des olives et exclusivement par des procédés mécaniques, puis extraite à froid.

Les variétés de raisin 100% Coratina

Format 25 cl

### MURAGLIA

Seit mehr als 80 Jahren produziert das Familienunternehmen Frantoio Muraglia bestes Olivenöl in Apulien. Alles begann mit einem Olivenbaum der Sorte Coratina, auf welche Muraglia noch heute setzt. Die Oliven werden von Hand geerntet, traditionell zwischen Granitsteinen vermahlen und im geschlossenen Extraktionsverfahren in der eigenen Olivenpresse gepresst, wodurch die schnelle Verarbeitung, ab Ernte zur Presse vergehen maximal 2 Stunden, garantiert ist. Die Tonflaschen "Punto" und "Arcobaleo" werden ebenfalls in Apulien von Hand gefertigt und machen jede einzelne Flasche zu einem Unikat. Neben der Intenso Fruttato Linie führen wir ebenfalls das Fumo Öl in unserem Sortiment, welches durch seinen rauchigen Abgang eine geschmackliche Bereicherung für viele Speisen ist.