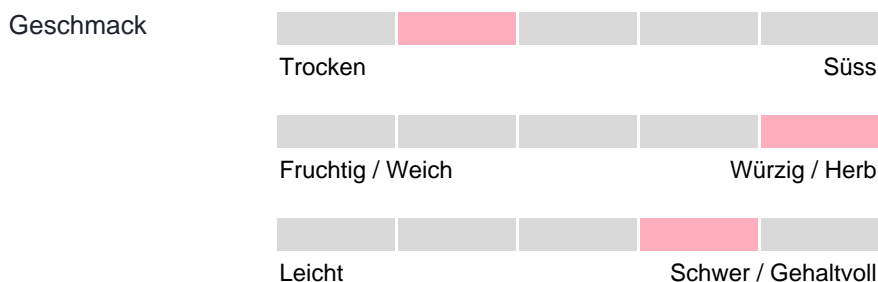




OLIO PEPERONCINO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA MURAGLIA

Extra Vergine, Muraglia, Puglia, Italien



Notizen	Durch den sehr aufwendigen und natürlichen Herstellungsprozess, entsteht ein hervorragendes, würziges Chili Aroma! Von Brot über Pasta bis zu Fisch, ist dieses aromatisierte Olivenöl sehr breit anwendbar und verleiht diversen Delikatessen den letzten Schliff.
Begleitend zu	je nach Dosierung in der Küche breit anwendbar und passend zu diversen Salaten und kalten Gerichten.
Vinifikation	Bei diesem aromatisierten Würzöl handelt es sich um natives Olivenöl der ersten Güteklasse aus Apulien. Die Oliven der Sorte Coratina zeichnen sich durch einen sehr hohen Gehalt an Antioxidantien aus und werden von Hand geerntet. Die Oliven werden zusammen mit Chilis aus Kalabrien ausschliesslich mit mechanischem Verfahren kalt extrahiert.
Traubensorten	100% Coratina
Format	20 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.