



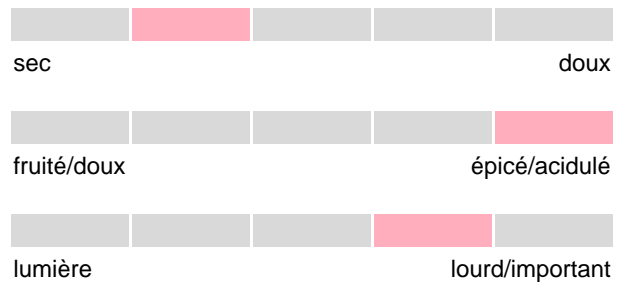
Vergani

OLIO PEPERONCINO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA MURAGLIA

Extra Vergine, Muraglia, Pouilles, Italie



Profil de goût



Notes

Le processus de fabrication très complexe et naturel permet d'obtenir un excellent arôme de chili épicé ! Du pain aux pâtes en passant par le poisson, cette huile d'olive aromatisée est très largement utilisable et donne la touche finale à divers mets délicats.

Accompagnement

selon le dosage, largement utilisable en cuisine et convient à diverses salades et plats froids.

Vinification

Cette huile d'assaisonnement aromatisée est une huile d'olive vierge 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. Les olives sont extraites à froid avec des piments de Calabre, exclusivement par un procédé mécanique.

Les variétés de raisin 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.