



## OLIO TITANIUM \*FRUTTATO INTENSO\* OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA MURAGLIA



Extra Vergine, Muraglia, Puglia, Italy

Taste



Dry

Sweet

Fruity / Soft

Spicy / Herb

Light

Heavy / Rich

Notes

The "fruttato intenso" olive oil is strong with a pleasant spiciness, slight sharpness and fine, bitter notes.

Accompanying

Salads, raw and cooked vegetables, pasta

Vinification

This oil is a first-class virgin olive oil from Apulia. The olives of the Coratina variety are characterized by a very high antioxidant content and are harvested by hand. The oil is extracted directly from olives using exclusively mechanical methods and cold extraction.

Grape varieties

100% Coratina

Format

50 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.