



Fattoria Valacchi

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Das Öl wird ausschließlich aus Oliven aus unserem Olivenhain hergestellt, wo die Sorten Frantoio, Moraiolo und Leccino wachsen.

Die Oliven werden im November von Hand durch Abbeeren geerntet und sofort durch Kaltpressung mechanisch verarbeitet.

Dank der sehr sorgfältigen Pressung erhalten wir ein qualitativ hochwertiges Olivenöl Extravergine.

Um die Eigenschaften dieses hervorragendes Produktes unverändert beizubehalten, wird unser Olivenöl nicht filtriert.

Passt zu allen Gerichten der traditionellen toskanischen Küche. Besonders gut geeignet für Nudelsoßen und Suppen. Ideal auch roh mit jeder Art von Gemüse.

Olivensorten: Moraiolo 40%, Frantoio 45%, Leccino 15%

Ort: Barberino Val d'Elsa - Toscana

Anzahl der Pflanzen: ca. 2.200 circa

Hanglage: Südosten

Organoleptische Eigenschaften: leuchtendes Grün. Mild mit intensiven stechenden Noten.

Zubereitung: Kaltpressung

Format: 0.75 l, 0.5 l, 250 ml

Dauer: 18 Monate

