Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Cima di Melfi (Fruttato Medio)

Artikelnummer: 7943
Hersteller: Mancino
Mengenangabe: 0,5 l | Ki 12

Natives Olivenöl Extra der Sorte Cima di Melfi | Die Cima di Melfi ist eine besonders seltene Olivensorte. Sie wächst in der Gegend von Gioia del Colle und in der Gegend von Melfi in der Basilikata, woher sie auch ihren Namen hat. Die herausragenden Vorzüge der Olive sind noch wenig verbreitet, und die Olivenbauern sind besonders stolz auf ein so feines und seltenes Öl. Sein elegantes und breit gefächertes Bouquet paart sich mit vielen verschiedenen Geschmacksnuancen. Überraschende Apfel und Minztöne, eine angenehme Bitterkeit, die die für dieses Öl typische Spritzigkeit fast überdeckt, und eine einzigartige Artischockennote runden das Geschmacksprofil ab. Es ist ein besonderes Öl, das vor allem zum Anrichten von stark gewürzten Gerichten oder als Hauptdressing für Reissalat verwendet wird.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	824,00 kcal / 3449,92 kj
Fett	91,60 g
-davon gesättigte Fettsäuren	13,00 g

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 8033424380559
Ursprungsland 005
Zolltarifnummer1509200005

Zutaten:
natives Olivenöl extra