

## Olio Extra Vergine di Oliva 'Valdoro'

Erzeuger: Fabbri  
Art. Nr.: 710.001

Herkunftsland: Italien  
Region: italienische Region  
Ort des Gutes: Lucca



---

### Weingut / Erzeuger

Das Olivenöl 'Valdoro' ist ein reines und sehr mildes Olivenöl, das in der Ölmühle Fabbri in Lucca in der Toskana gepresst wird.

### Beschreibung

Nuancen von Gras, Artischocke und grüner Tomate begleiten einen leichten Mandelduft. Harmonisches Zusammenspiel der Düfte, die Blume ist typisch für ein gemäßigt fruchtiges Öl.

Harmonisches mildes Öl, leicht scharf, delikater bitterer und fruchtiger Geschmack. Rein und appetitlich.

Liefereinheit: 12 Flaschen á 0,25 Liter

---

### Analyse

---

### Gastromische Empfehlungen

Der gemäßigt fruchtige Geschmack dieses Öls macht es für viele Gerichte der mediterranen Küche geeignet. Man kann von einem universell einsetzbaren Öl sprechen (Suppen, Gekochtes, Reisgerichte, geschmacksneutrale Salate). Auch für Fischgerichte geeignet. Ideal für diejenigen, die ein geschmacksneutrales Olivenöl bevorzugen. Kann auch für würzigere Gerichte verwendet werden.

Stand: 12.10.2022 18:10 Uhr