

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