

GRAN RISERVA

Huile d'Olive Extra Vierge



HUILE D' OLIVE EXTRA VIERGE DOUCE

HUILE D' OLIVE EXTRA VIERGE AMERE

HUILE D' OLIVE EXTRA VIERGE AROMATISEE

**une histoire millénaire,
une passion inépuisable,
un câlin infini.**

**voici notre huile d'olive
extra vierge, le roi de
l'excellence italienne,
choisie pour vous.**



GRAN
RISERVA

Huile d'Olive Extra Vierge



HUILE D' OLIVE EXTRA VIERGE DOUCE

Délicatesse, harmonie, goût légèrement fruité : telles sont les caractéristiques de notre huile douce evo. Ce produit est aimé en particulier de ce segment de consommateurs qui ne préfèrent pas les saveurs plus intenses de l'huile d'olive extra vierge amère. C'est donc une huile douce, délicat mais toujours très parfumé, capable de satisfaire même les palais les plus exigeants. Il est obtenu à partir du pressage de cultivars tels que Leccino, Frantoio et Sessana, tous récoltés sur notre territoire et pressés dans les 24 heures au plus tard.



GRAN
RISERVA

Huile d'Olive Extra Vierge



HUILE D' OLIVE EXTRA VIERGE AMÈRE

L'amer et le piquant représentent les saveurs caractéristiques de l'huile d'olive extra vierge fraîchement pressée à partir d'olives vertes riches en polyphénols, qui font du produit final un excellent antioxydant.

L'amertume et le piquant sont deux des caractéristiques les plus importantes qui distinguent une excellente huile d'olive extra vierge, d'autant plus marquées qu'elles rendent l'huile plus riche en produits phénoliques.

Le goût agréablement décisif et robuste se distingue en bouche par le pourcentage de polyphénols contenus dans l'huile, qui sont synonymes de l'unicité et de la fraîcheur de ce produit.

Pour la production de cette huile, nous préférons l'utilisation de Cultivar Coratine et Itrana ; les olives sont pressées au plus tard 6 heures après la récolte.



GRAN
RISERVA

Huile d'Olive Extra Vierge



HUILE D' OLIVE EXTRA VIERGE AU CITRON

Le mariage entre l'huile d'olive extra vierge et le citron représente la combinaison parfaite qui allie goût et attention à la santé. En fait, le premier est fortement recommandé pour maintenir le système cardiovasculaire en bonne santé et pour maintenir la cholestérol ; le second, étant riche en puissants antioxydants, vitamines et minéraux, est très important pour la circulation sanguine. Par conséquent, leur combinaison, en plus d'être un élixir de longue vie, donne vie à un produit particulièrement savoureux, qui peut enrichir divers plats, du poisson à la viande, jusqu'aux desserts.

