

Olivenöl Extra Vergine 50cl



Handverlesenes Olivenöl aus der Toskana. Das Olivenöl von Gagliole wird aus den Sorten Frantoio, Leccino und Moraiolo gewonnen, die im November von Hand geerntet werden. Anschliessend werden sie in der eigenen Mühle kaltgepresst. Danach wird das Öl ungefiltert in Flaschen abgefüllt und sollte im Dunkeln bei einer Temperatur von 10–15 Grad gelagert werden. Die hohe Qualität des nativen Öls beruht auf dem niedrigen Fettsäuregehalt. Er liegt weit tiefer als gesetzlich vorgeschrieben. Verfeinern Sie mit dem Olivenöl Ihre selbstgemachten Dressings oder in Kombination mit einem Balsamico zum dippen mit einem Weissbrot.

Produzent Gagliole

Culinaria Oliven & Tomaten

Land Italien

Region Toskana

Gewicht 50 cl
