


·MASSERIA·
FARAONA



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% PUGLIESE

CULTIVAR CORATINA

DENOMINAZIONE

Olio extra vergine di oliva

CAMPAGNA AGRICOLA

2020/2021

SISTEMA DI RACCOLTA DELLE OLIVE

Manuale / Meccanica

SISTEMA DI ESTRAZIONE DELL'OLIO

A freddo, a ciclo continuo

CARATTERISTICHE

L'olio di Coratina ha un colore verde con sfumature gialle, all'olfatto si presenta come un fruttato medio, con evidente note mandorlate. Il gusto è caratterizzato da un amaro deciso accompagnato da un buon piccante, con un retrogusto di carciofo e mandorla.

ABBINAMENTI

Quest'olio dal carattere deciso si abbina bene a verdure alla brace, funghi porcini alla piastra, zuppe di legumi misti, pomodori in insalata, carne alla griglia, formaggi stagionati a pasta dura.

FORMATO

0,5L

IMBALLO

Cartone: 6 bottiglie

COD. EAN

8054188460080

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Energia 3389kJ / 824kcal; Grassi 92g di cui acidi grassi saturi 13g, acidi grassi monoinsaturi 70g, acidi grassi polinsaturi 9g; Carboidrati 0g di cui zuccheri 0g; Colesterolo 0mg; Fibre 0g; Proteine 0g; Sale 0g.



100% APULIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CORATINA VARIETY

DENOMINATION

Extra virgin olive oil

AGRICULTURAL YEAR

2020/2021

OLIVES HARVEST SYSTEM

By hand / Mechanical

OIL EXTRACTION SYSTEM

Cold pressed, in continuous cycle

FEATURES

Coratina oil has a green color with yellow shades, to the smell it is medium fruity, with a marked almond essence. The taste is a strong bitter matched with a good spicy, with an aftertaste of artichoke and almond.

PAIRINGS

This strong taste oil is well suited for grilled vegetables, grilled porcini mushrooms, mixed legumes soup, tomato salad, grilled meat, hard ripened cheeses.

BOTTLE SIZE

0,5L

PIECES PER BOX

6 bottles

EAN CODE

8054188460080

NUTRITION FACTS

Energy 3389kJ / 824kcal; Fat 92g of which saturated fat 13g, monounsaturated fat 70g, polyunsaturated fat 9g; Carbohydrate 0g of which sugars 0g; Cholesterol 0mg; Fiber 0g; Protein 0g; Salt 0g.