

Olio Extra Vergine di Oliva - "Olio al Tartufo"

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva - "Olio al Tartufo"

Cultivar: 90% Dritta, 10% altre varietà (Leccino, Frantoio, Moraiolo)

Acidità: 0,18

Regione di origine: Abruzzo

Colore: Giallo-verde

Car. organolettiche: Olio Extra Vergine d' Oliva con sentori di tartufo nero

Abbinamenti ideali: Crudi, lessi, insalate, verdure, arrosti, zuppe e salse

Formati: 0,1 l

种类: 奥利欧莱松露橄榄植物油

橄榄果: 90% 德雷塔, 10%其他种类 (来奇诺、弗兰托奥、摩拉伊洛)

酸度: 0,18

产区: 阿布鲁佐

颜色: 黄绿色

口味: 新鲜的特级初榨橄榄油带有阿布鲁佐地区的黑松露口味

搭配: 生食, 熟食, 沙拉, 蔬菜, 烤肉, 汤以及酱汁

规格: 0,1 l

Tipology: "Truffle Flavoured" - Extra Virgin Olive Oil

Cultivar: 90% Dritta, 10% other varieties (Leccino, Frantoio, Moraiolo)

Acidity: 0,18

Region: Abruzzo

Color: Yellow-green

Organoleptic feat.: Extra-Vergin Olive Oli with hints of black truffles

Ideal pairing: Raw food, boiled meats, salads, vegetables, roasts, soups and sauces

Formats: 0,1 l



Olio Extra Vergine di Oliva - "Olio Aglio Rosso"

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva - "Olio Aglio Rosso"

Cultivar: 90% Dritta, 10% altre varietà (Leccino, Frantoio, Moraiolo)

Acidità: 0,18

Regione di origine: Abruzzo

Colore: Giallo-verde

Car. organolettiche: Olio Extra Vergine d' Oliva fresco con sentori d' estratto di Aglio Rosso

Abbinamenti ideali: Crudi, lessi, insalate, verdure, arrosti, zuppe e salse

Formati: 0,1 l

种类: 奥利欧莱红大蒜橄榄植物油

橄榄果: 90% 德雷塔, 10%其他种类 (来奇诺、弗兰托奥、摩拉伊洛)

酸度: 0,18

产区: 阿布鲁佐

颜色: 黄绿色

口味: 新鲜的特级初榨橄榄油带有苏摩纳地区的红大蒜口味

搭配: 生食, 熟食, 沙拉, 蔬菜, 烤肉, 汤以及酱汁

规格: 0,1 l

Tipology: "Red Garlic Flavoured" - Extra Virgin Olive Oil

Cultivar: 90% Dritta, 10% other varieties (Leccino, Frantoio, Moraiolo)

Acidity: 0,18

Region: Abruzzo

Color: Yellow-green

Organoleptic feat.: Extra-Vergin Olive Oli with hints of red garlic from Sulmona

Ideal pairing: Raw food, boiled meats, salads, vegetables, roasts, soups and sauces

Formats: 0,1 l

