



LE NEGRARE - L'INTEGRALE

OLI BIOLOGICI

ZONA E METODO DI OTTENIMENTO

Area di produzione: zona colline di Marcellise Comune Mezzane di Sotto- Verona

Metodo di coltivazione: agricoltura BIOLOGICA

Cultivar: 55% Grignano, 15% Favarol, 10% Leccino, 8% Pendolino, 8% Frantoio, 2% Casaliva, 2% Leccio del Corno

Periodo di raccolta: ad inizio invaiatura, entro fine Ottobre.

Molitura: entro 12 ore dalla raccolta in impianto a ciclo continuo a due fasi.

Conservazione: in serbatoi di acciaio inox sotto battente di gas inerte in ambiente a temperatura controllata.

ASPETTO E PROFILO SENSORIALE

Colore: colore giallo/dorato con sfumatura che virano verso il verde, limpido.

Olfatto: All' olfatto si esprime con sensazioni di media intensità di mandorla, fiori di agrume, che finiscono con note calde e complete di vegetale fresco, cicoria e erbe aromatiche.

Gusto: al gusto entra morbido, con percezioni leggere di amaro accompagnate da toni più marcati di piccante, sul finire si ritrovano le sensazioni di verde percepite al naso. Bilanciato, pieno e ben proporzionato nelle sue peculiarità.

Olio strutturato, ampio e avvolgente dalla ottima linearità e persistenza.

CONSIGLI

Abbinamenti consigliati: zuppe di cavolo ai cereali, pasta fresca con verdure di stagione, bollito di pesce, salsa verde, baccalà mantecato, formaggi freschi e erborinati.

Utilizzo in cucina: è consigliato l'utilizzo a crudo per esaltare tutti i piatti della cucina sia tradizionale che moderna, esalta i sapori nelle frittiture di verdure, pesce e carne.

Conservazione: si consiglia di mantenere le bottiglie al riparo della luce e dal calore

PACKAGING E PREZZO

Bottiglia: Vetro verde-gl71 raccolta differenziata (*)

Tappo: Plastica-7, raccolta differenziata (*)

Formato bottiglie: 500 ml

Scatole: 6 bottiglie da 500 ml

Prezzo: €13,00 la bottiglia da 500 ml.



CASAZEN
NaturalMente Accogliente