

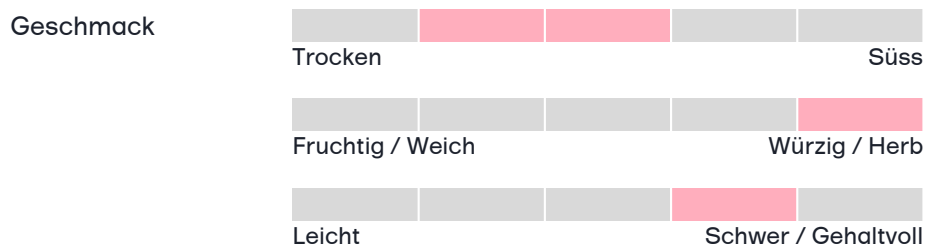


Vergani

OLIVENÖL EXTRA VERGINE DI OLIVA MURAGLIA FUMO 25CL



extra vergine, Muraglia, Apulien, Italien



Jahrgang	0
Notizen	Durch den sehr aufwendigen und natürlichen Herstellungsprozess, entsteht ein hervorragendes und einzigartiges Olivenöl mit Raucharoma! Von Brot über Pasta bis zu Fisch, ist dieses aromatisierte Olivenöl sehr breit anwendbar und verleiht diversen Delikatessen den letzten Schliff.
Begleitend zu	je nach Dosierung in der Küche breit anwendbar und passend zu diversen Salaten und kalten Gerichten.
Vinifikation	Bei diesem Öl handelt es sich um natives Olivenöl der ersten Güteklasse aus Apulien. Die Oliven der Sorte Coratina zeichnen sich durch einen sehr hohen Gehalt an Antioxidantien aus und werden von Hand geerntet. Das Öl wird direkt aus Oliven und ausschliesslich mit mechanischem Verfahren gewonnen und kalt extrahiert, bevor es während 4 bis 5 Stunden sanft mit Buchenholz geräuchert wird.
Traubensorten	100% Coratina
Alkohol	%
Format	25 cl
Lagerbar	Min. 1 Jahr(e) ab 2024

MURAGLIA

Seit mehr als 80 Jahren produziert das Familienunternehmen Frantoio Muraglia bestes Olivenöl in Apulien. Alles begann mit einem Olivenbaum der Sorte Coratina, auf welche Muraglia noch heute setzt. Die Oliven werden von Hand geerntet, traditionell zwischen Granitsteinen vermahlen und im geschlossenen Extraktionsverfahren in der eigenen Olivenpresse gepresst, wodurch die schnelle Verarbeitung, ab Ernte zur Presse vergehen maximal 2 Stunden, garantiert ist. Die Tonflaschen "Punto" und "Arcobaleo" werden ebenfalls in Apulien von Hand gefertigt und machen jede einzelne Flasche zu einem Unikat. Neben der Intenso Fruttato Linie führen wir ebenfalls das Fumo Öl in unserem Sortiment, welches durch seinen rauchigen Abgang eine geschmackliche Bereicherung für viele Speisen ist.

<http://www.frantoiomuraglia.it/>