OLIVENÖL EXTRA VERGINE D'OLIVA *FRUTTATO INTENSO* MURAGLIA SARDINE 50CL

extra vergine, Muraglia, Apulien, Italien

Geschmack	Trocken — Süss
	Fruchtig / Weich — Würzig / Herb
	Leicht — Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	0
Notizen	Das Olivenöl "fruttato intenso" ist kräftig mit einer angenehmen Würze, leichten Schärfe und feinen, bitteren Noten. Die Pop Art Kollektion wird von Kunsthandwerkern aus Apulien handgefertigt und ist durch die verschiedenen Flaschendesigns auch sehr gut als Geschenk geeignet.
Begleitend zu	Salaten, rohem sowie gekochtem Gemüse, Pasta
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.
Traubensorten	100% Coratina
Alkohol	%
Format	50 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/