



Coppadoro

Olio Extra Vergine di Oliva



Fruttato intenso

Il “**Coppadoro**” monocoltivar **Coratina** è molto particolare e al naso si esprime come un fruttato intenso, dalla grande pulizia e precisione con sentori verdi di erba appena falciata. In bocca apre con un amaro tipico della cultivar, a cui segue immediatamente il piccante, entrambi sostenuti coerentemente dal verde vegetale. Una lieve nota di astringenza si unisce

ad una complessiva piacevolezza e un discreto corpo, completato da una buona coerenza. Quest’olio coniuga qualità organolettiche e salutistiche determinate da un elevato numero di polifenoli che gli conferiscono, soprattutto se consumato crudo, un potere antiossidante e antinfiammatorio.



Profilo dell’olio



VARIETÀ
CORATINA



ACIDITÀ MEDIA
0,1-0,2 % CA



PROFUMO
AL NASO SI ESPRIME CON UN FRUTTATO INTENSO



SAPORE
IN BOCCA APRE CON UN AMARO IMMEDIATAMENTE PRESENTE TIPICO DELLA CULTIVAR, A CUI SEGUE IL PICCANTE ENTRAMBI SOSTENUTI DAL VERDE VEGETALE



DENSITÀ
FLUIDA MEDIA



FORMATI DISPONIBILI
BOTTIGLIA 0,10LT - 0,25LT - 0,50LT
LATTINA 3LT - 5LT
BAG IN BOX 3LT - 5LT



ABBINAMENTI
IDEALE CON PIATTI DECISI, VELLUTATA DI ZUCCA, BRUSCHETTA CON PANE CASERECCIO, ORECCHIETTE DI GRANO ARSO, CARNI ROSSE, ARROSTI E FORMAGGI STAGIONATI.



Faresse

Olio Extra Vergine di Oliva



CICCOLELLA
FRANTOIO DI PUGLIA

Fruttato delicato

L'olio extravergine di oliva "Faresse" è un monocoltivar di Ogliarola barese. È caratterizzato dal sapore molto gradevole, dal colore giallo intenso tendente al verdino e si riconosce per il suo profumo e sapore di

frutta gialla con sentore di mandorla. Di buona pasta, evolve in bocca con un leggero amaro di piacevole fattura e con una lieve nota piccante persistente.



Profilo dell'olio



VARIETÀ
OGLIAROLA



ACIDITÀ MEDIA
0,1-0,2% CA



PROFUMO
FRUTTATO DI OLIVA A GIUSTA
MATURAZIONE



SAPORE
SI SENTE L'OLIVA ANCHE AL GUSTO,
ESALTATA DA UNA PASTA SOTTILE
E FLUIDA CON FONDO DOLCE, CON
AMARO E PICCANTE LEGGERI ED
EQUILIBRATI.



DENSITÀ
FLUIDA MEDIA



FORMATI DISPONIBILI
BOTTIGLIA 0,10LT - 0,25LT - 0,50LT
LATTINA 3LT - 5LT
BAG IN BOX 3LT - 5LT



ABBINAMENTI
IDEALE NELLA COTTURA E CONDIMENTO
DI LEGUMI FRESCHI, VERDURE
GRIGLIATE, INSALATE E PESCE.



Zurlo

Olio Extra Vergine di Oliva



CICCOLELLA
FRANTOIO DI PUGLIA

Fruttato medio

L'olio extravergine di oliva **"Zurlo"** è un blend ottenuto da cultivar **Coratina** e **Ogliarola**.

È un olio fruttato medio, dalle note mandorlate e vegetali con un leggero sentore di amaro e piccante.



Profilo dell'olio



VARIETÀ
CORATINA/OGLIAROLA



ACIDITÀ MEDIA
0,1-0,2% CA



PROFUMO
AL NASO OFFRE PROFUMI ERBACEO-FLOREALI CHE RIMANDANO ALLA CAMMOMILLA VERDE



SAPORE
AL PALATO PRESENTA UN GUSTO PULITO DI NOTE VEGETALI INTRECCIALE ALLE DELICATE NOTE PICCANTI E AMARE PER UNA CONDIZIONE DINAMICA ED EQUILIBRATA.



DENSITÀ
FLUIDA MEDIA



FORMATI DISPONIBILI
BOTTIGLIA 0,10LT - 0,25LT - 0,50LT
LATTINA 3LT - 5LT
BAG IN BOX 3LT - 5LT



ABBINAMENTI
ECCELLENTE NELL'ESALTARE PIATTI A BASE DI PESCE E VERDURE, FORMAGGI FRESCHI, SALSE DELICATE.