

COLLINE DI
SOPRA



OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO

Sorte, die in der Toskana beheimatet ist. Kleiner blattbaum von seltener langlebigkeit, der schwarze Oliven von ausgezeichneter qualität mit einem leichten und süßen geschmack hervorbringt. Es ist sehr widerstandsfähig gegen frost, krankheiten und trockenheit. An einem sonnigen standort und auf gut durchlässigen böden zu pflanzen. Eine weitere qualität dieses olivenbaums, die in töpfen angebaut werden kann.

Cultivar: Leccino 100%

Herkunftsgebiet: Toskana (Bibbona, Bolgheri, Castagneto Carducci e Popolonia)

Erntezeit: Oktober-November

Art des produkts: Natives Olivenöl extra Toscano gemäß verordnung 2568/91/EG und nachfolgende, direkt aus Oliven und nur durch mechanische verfahren gewonnen

Zutaten: Toskanisches natives Olivenöl extra 100%

Methoden der speicherung: Das produkt muss an einem kühlen ort gelagert werden, fern von direkten lichtquellen

Minimale lagerzeit: 18/24 monate ab verpackungsdatum

Verpackung: Flaschen à 500 ml in kartons zu 6 stück

Organoleptische Notizen: Das Colline di Sopra oil präsentiert sich dem auge aufgrund des geringen vorhandenseins von chlorophyll mit einer schönen goldgelben farbe. Am gaumen bietet er einen eher delikaten geschmack, leicht fruchtig, mit eher gedämpften würzigen und bitteren noten.

Tipps für die Verkostung: Besonders geeignet für rohes und gekochtes gemüse, für suppen und nudelgerichte. Auch hervorragend zu fisch und gegrilltem fleisch



Nährwertdeklaration pro 100 g

Energie	899 Kcal 3762 Kj
Fette	99,9 g
Davon gesättigte Fettsäuren	14,5 g
Kohlenhydrate	0 g
Davon Zucker	0 g
Proteine	0 g
Salz	0 g