U GIARÚN – OLIO EVO

LIGURIA DA GUSTARE

DESCRIZIONE PRODOTTO
Olio ExtraVergine di Oliva (EVO) di categoria superiore ottenuto direttamente dalle nostre olive mediante procedimenti meccanici . Monocultivar "Taggiasca" .

CARATTERISTICHE E MODO D'USO

ZONA DI PRODUZIONE:	Pigna (IM)
CULTIVAR:	100% Taggiasca
TERRENO:	collinare, altitudine media 600 m.s.l.m., calcareo.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	vaso
ETA' MEDIA DELLE PIANTE:	80-100 anni
RACCOLTA:	manuale agevolata.
ESTRAZIONE:	a ciclo continuo, a freddo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

COLORE:	giallo con sfumature verdi
PROFUMO:	note fresche e nitide di carciofo, conifere e mela gialla
GUSTO:	in bocca entra con un bell'amaro erbaceo per poi concludere con una elegante amara e un piccante lungo e persistente
ABBINAMENTI A CRUDO:	battute al coltello di carne, insalate di verdure fresche, antipasti di funghi ovuli e porcini.
ABBINAMNETI IN COTTURA:	carpaccio di pesce, marinate di spigola,primi piatti con crostacei, fritture di verdure, pesci al cartoccio, formaggi freschi a pasta molle.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)
A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto. Il TMC è di 24 mesi.

PROVENIENZA
Pigna in provincia di Imperia, Italia.

PACKAGING (formati e confezioni)
Bottiglie con tappo antiriempimento da ml 250 (6 pz), 500 ml (6 pz), 1 lt (6 pz)
lattine da 3 lt (3pz), 5 lt (4 pz).

Azienda Agricola Liguria da Gustare – Piazza Mauro, 8 – 18035 Dolceacqua (Imperia)
Tel +39 329 01 25 918 - +39 347 3223375
info@liguriadagustare.it - www.liguriadagustare.it