



Vergani

OLIVENÖL EXTRA VERGINE D'OLIVA *FRUTTATO INTENSO* MURAGLIA REFILL LATTINA 25CL

extra vergine, Muraglia, Puglia, 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. | | | | | | |
| 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 | 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/>