OLIVENÖL EXTRA VERGINE DI OLIVA MURAGLIA AGLIO 20CL

extra vergine, Muraglia, Apulien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	0
Notizen	Diesem hochwertigen Olivenöl wurde frisch gepresster Knoblauch zugefügt. Durch den sehr aufwendingen und natürlichen Prozess, andere Öle werden mit Essenzen angereichert, entsteht ein hervorragendes, intensives aber feines Knoblauch Aroma! Von Brot über Pasta bis zum Fisch, sehr breit anwendbar.
Traubensorten	100% Croatina
Alkohol	%
Format	20 cl

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/