



Tesoro

CHF 19.80 inkl. 8.1% MWST

«Olio d'Oliva Tesoro, ein kostbares italienisches Olivenöl, ist wie ein verborgener Schatz in jeder Flasche. Seine Aromen entführen Sie in die unberührten Olivenhaine Italiens, wo die Früchte die Essenz der Natur bewahren. Ein Öl, das die Reinheit Siziliens in jedem Tropfen zelebriert und Ihre Gerichte mit mediterranem Glanz bereichert.» — Roberto Milone



Produzent

Feudo Disisa

Region

Sicilia

Anbaugebiet

Grisi – Monreale (PA)

Olive

Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola

Produktionsweise

Handverlesene Oliven welche durch mechanische Kämme sortiert und mit einer Durchlaufkaltpresse zu Olivenöl verarbeitet werden.

Notizen

Goldgelb mit grünen Reflexen; im Bouquet elegante, mittelintensive Aromen mit prägnanten Noten von frischgeschnittenen Kräutern; im Gaumen bemerkenswert präsent mit angenehmen bitteren und würzigen Tönen, ausgeprägter Nachhaltigkeit und langem Abgang.

Säuregehalt

von max. 0,2g/100g

Passt zu

Zum Verfeinern von Gerichten, wie Pasta, Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppen oder einfach nur zu feinem frischem Brot.

Lagerbar

1,5 Jahre

Format

50 cl