



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRANTO

Olio ottenuto mediante macinatura delle olive attraverso un frantoio continuo che esalta la corposità e l'aroma di fruttato dell'olio. Si presenta con un colore verde intenso tipico di questo tipo di lavorazione delle olive.

**Profilo Sensoriale:** Fresco con sentori di oliva matura e erbe di campo.

**Abbinamenti:** Indicato per verdure crude e carni.

*Oil obtained by the milling of olives in a continuous press, which exalts the oil's body and fruity flavour. It has an intense green colour, typical of this type of olive processing.*

**Sensory Evaluation:** Fresh, with hints of mature olives and wild grasses.

**Food Pairing:** Raw vegetables and red meat.

*Ein Öl, das durch das Zerreiben von Oliven durch fortlaufendes Pressen entsteht, wodurch die Fülle und das Aroma des fruchtigen Öls hervorgehoben werden. Das Öl besitzt eine intensive grüne Farbe, die für diese Art der Olivenverarbeitung typisch ist.*

**Sensorisches Profil:** Es ist sehr frisch und hat den Duft von reifen Oliven und Feldkräutern.

**Empfohlene Anwendung:** Geeignet für rohes Gemüse und Fleisch.

FRANTO

- Fruttato +

