



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GREZZO



Il Grezzo è un olio extra vergine non filtrato dal sapore intenso e corposo. Il suo caratteristico colore intenso e torbido è dato da minuscole particelle di oliva rimaste in sospensione che garantiscono il gusto tipico dell'olio fresco di frantoio appena spremuto.

Profilo Sensoriale: Gusto intenso e deciso e con il tipico sapore dell'oliva appena spremuta dall'aroma fruttato si presenta un colore verde intenso fino a febbraio, con riflessi dorati da marzo in poi.

Abbinamenti: Indicato per usi a crudo con verdure, zuppe rustiche o carne alla griglia.

Grezzo is an unfiltered extra virgin olive oil with an intense, full flavour. Its characteristic intense colour and cloudy appearance is due to minute particles of olives that remain suspended in the oil and guarantee the typical taste of freshly pressed olive oil.

Sensory Evaluation: An intense, bold taste with the typical flavour of freshly pressed, fruity olive oil. It keeps its intense green colour until February and acquires a golden hue from March onwards.

Food Pairing: Raw vegetables, rustic soups or grilled meat.

Das Öl Grezzo ist ein ungefiltertes natives Olivenöl, das einen intensiven und vollen Geschmack aufweist. Seine eigentümliche Farbe ist intensiv und trüb und stammt von winzig kleinen Partikeln der Olive, die ins Öl übergegangen sind und für den typischen Geschmack des Öls verantwortlich sind, wenn es frisch aus der Presse kommt.

Sensorisches Profil: Ein intensiver und starker Geschmack, der von der typischen Note der frisch gepressten Olive geprägt ist, mit einem fruchtigen Aroma und einer intensiven grünen Farbe, die bis Ende Februar anhält und ab März mit goldenen Reflexen durchsetzt ist.

Empfohlene Anwendung: Rohes Gemüse, Suppen und gegrilltes Fleisch.

GREZZO

- Fruttato +

