



## Iliada olivenolje ex virgin Sitia PDO 500 ml

Denne olivenoljen er kjent for sin fantastiske fruktig smak og delikate tekstur. Velbalansert og med en vidunderlig rik fruktig aroma, den har akkurat passe smak av pepper som gjør denne oljen utrolig interessant.

Produsenten Agrovim ble grunnlagt i 1964, og holder til i Kalamata, syd i Hellas. De lager hovedsakelig olivenolje og oliven, men leverer også mange andre varianter av middelhavsspesialiteter. De er en av få produsenter på Kalamata som er sertifisert til å lage P.D.O. merkede oljer. (Protected Designation of Origin) og P.G.I. (Protected Geographical Indication) Denne sertifiseringen består av strenge krav til blant annet produksjonsområdet og tradisjonelle metoder for pressing og håndhåndtering av oljen. Agrovim har laget en ny serie kalt «Golden Selection» som består av forskjellige PDO extra virgin olivenoljer fra forskjellige regioner med hver sin unike smak, i fresht moderne design. Denne eksepsjonelle kaldpressede extra virgin olivenoljen kommer fra Sitia på øya Kreta, Hellas. Denne olivenoljen er produsert av type oliven Koroneki. Sitiaområdet på Kreta har et vulkansk jordsmonn, som gjør at Koroneki olivene gir en olje med helt spesiell smak.

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Produktnummer</b>    | 420208  |
| <b>EPD-nummer</b>       | 4738514 |
| <b>Antall i kartong</b> | 12      |



Denne olivenoljen smaker mye og egner seg best i kalde retter, slik som i salater, vinaigretter, dressinger og marinader.

Denne olivenoljen er kjent for sin fantastiske fruktig smak og delikate tekstur. Velbalansert og med en vidunderlig rik fruktig aroma, den har akkurat passe smak av pepper som gjør denne oljen utrolig interessant.