

ROI olivenolje Carte Noire DOP 250 ml

Olivenolje fra Taggiasca oliven.

Produksjon av italiensk kvalitetsolje er en kunst. Takket være tradisjonsrike metoder gjennom fire generasjoner for det familiedrevne selskapet Olio Roi, dyrker de frem sin egen spesielle taggiasca oliven med lavt syrehold og en fruktig aroma samt et hint av sødme. Olivenlundene finnes i Argentinadalen som ligger nordvest i Italia. Olivenoljen er utvinnet fra førstegangs pressing, også kalt kaldpressing. Kaldpressingen foregår på tradisjonsrik måte på gamle steinbrudd for å bevare smaken. Carte Noire olivenolje er produsert av utvalgte Taggiasca oliven av beste kvalitet og kun i et begrenset antall fra hver sesong. Olivenoljen er DOP merket.

Produktnummer	420274
EPD-nummer	5696950
Antall i kartong	12

* 5 6 9 6 9 5 0 *

Olivenoljen beriker smaksopplevelsen til retter som salat, kjøttretter, fiskeretter, dressinger, marinader eller nytes som dipping til ferskt, hjemmebakt brød.

Olivenoljen har lavt syreinnhold og har en fruktig, rundt smak med hint av sødme.