



## Luglio olivenolje ex virgin DOP 500 ml

Luglio D.O.P. Terra di Bari – Bitonto er en italiensk extra virgin olivenolje fra Puglia, kjent for sin fruktige smak og høye kvalitet. Laget av 100 % håndplukkede oliven fra Bitonto-området og kaldpresset etter tradisjonelle metoder, bevarer den sin naturlige aroma, friske urtetoner og gyldne farge. En prisbelønt olje som løfter smaken på alt fra salater og grønnsaker til fisk, kjøtt og pasta.

Olio Luglio er et tradisjonsrikt italiensk selskap med røtter i den sjarmerende byen Terlizzi, nord for Bari – omgitt av store, solrike olivenlunder. Historien deres går helt tilbake til 1953, da familien startet produksjonen av extra virgin olivenolje. I over 60 år har de holdt fast ved sine håndverkstradisjoner, samtidig som de har tilpasset seg moderne krav til kvalitet og bærekraft. Selskapet har full kontroll over hele verdikjeden – fra dyrking av oliventrær, pressing og utvinning av oljene, til tapping og salg av ferdig produkt. Dette sikrer at hver dråpe olje oppfyller de høyeste standardene for kvalitet, smak og renhet. Oljen er laget av 100 % italienske oliven fra Bitonto-området og kaldpresset, noe som betyr at olivenene presses uten bruk av varme. Denne skånsomme metoden bevarer smak, aroma og de naturlige egenskapene. I henhold til EU-regelverket må temperaturen under pressing ikke overstige 27 °C. Dette er en extra virgin olivenolje – den høyeste kvalitetsklassen av olivenolje. For å kunne klassifiseres som extra virgin må oljen oppfylle strenge krav til smak, duft og kjemisk sammensetning. Den skal ha en fruktig og frisk smak uten defekter, og en lav surhetsgrad på maks 0,8 %.

<b>Produktnummer</b>	420919
<b>Antall i kartong</b>	12

Med sin friske og fyldige karakter passer den perfekt til salater, dressinger, pizza, pasta og brød – eller som en smakfull avslutning på varme kjøttretter, fisk og grønnsaker.

Oljen har en gylden farge, middels fruktig aroma, smakstøner av ferske urter, mandel og lett bitterhet balansert med et mildt krydret preg.