

## Evo olivenolje Taggiasca ex virgin 500 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.

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 smak med hint av sødme.



Varenr. 420271-fpak

EPD nr. 5444088

Antall i Dpak