



Iliada olivenolje ex virgin Lakonia PGI 500 ml

Extra virgin oliven olje presset av Koroneiki og Manaki oliven. Oljen har en klar gylden farge med smak pepper og avocado.

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 Lakonia regionen, et område i den sørøstre delen av Peloponnes i Hellas. Dette området har et unikt mikroklima som gir olivene dens unike smak og aroma. Denne olivenoljen er produsert av oliven typene Koroneiki og Manaki. Disse olivene er ansett for å være en av de ypperste oliven å bruke i olivenolje produksjon grunnet sin unike balanse av fruktighet, intense aroma og sin myke konsistens.

Denne olivenoljen smaker mye og egner seg best i kalde retter, slik som i salater, vinaigretter, dressinger, marinader og sauser. Egner seg til å bruke som dip til fersk focaccia eller hjemmebakt brød. Den kan også brukes til steking opptil 210C.

Olivenoljen har en klar gylden farge og har en fruktig smak med hint av avocado med svak ettersmak av pepper.



Varenr.	420207
EPD nr.	4738506
Antall i kartong	12



* 4 7 3 8 5 0 6 *