

Masi olivenolje ex virgin 500 ml

Oljen har en fruktig og krydret smak med fin balanse. Ettersmaken er blomsteraktig.

Siden 1353 har den adelige Serego Alighieri familiens etterkommere av poeten Dante, dyrket sine landområder i Valpolicella med lidenskapelig engasjement. Her dyrker de sine oliven. De håndplukkes og oljen presses ut med et kvernsteinshjul av granitt kalt «molazze», som stammer fra de historiske Possessioni de Conti Serego Alighieri eiendommene i Valpolicella Classica.

Produktnummer	420260
EPD-nummer	478362
Antall i kartong	6

* 4 7 8 3 6 2 *

Denne olivenoljen passer utmerket til salatdressinger, fisk, lyst kjøtt, pasta og til rå, kokte eller stekte grønnsaker. Oljen har en gylden delikat farge.

Næringsinnhold er per 100 ml.

Oljen har en fruktig og krydret smak med fin balanse. Ettersmaken er blomsteraktig.