



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO DOP UMBRIA COLLI MARTANI BACCI NOEMIO 75 cl

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

- Ha ottenuto la certificazione DOP UMBRIA COLLI MARTANI ai sensi del regolamento comunitario (CE) 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni;
- Certificato Biologico dall'organismo di controllo comunitario ICEA, in ottemperanza ai regolamenti comunitari: REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007, REGOLAMENTO (CE) N. 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- Certificato estratto a freddo, secondo l'attuale normativa vigente;
- Tutte le suddette certificazioni, vengono riportate nella singola confezione, ai sensi dei regolamenti comunitari sopraelencati;
- L'olio in questione appartiene alla categoria "FRUTTATO MEDIO".

ANALISI ORGANOLETTICA: L'olio mostra principalmente sentori di oliva fresca con caratteri balsamici e con finale olfattivo ricco di toni vegetali. In bocca è elegante e deciso, spicca un netto tono di oliva fresca e di carciofo. Medie le sensazioni di amaro e piccante che si mostrano decise e molto armoniche e lasciano in bocca una bella sensazione di freschezza. Lungo nell'evoluzione e nella persistenza.

ABBINAMENTI

Vi consigliamo di provarlo su carni stufate o alla brace, verdure grigliate quali asparagi, spinaci, rape ed erbe campagnole o patate. Si adatta comunque a tutte le verdure e contorni, al pesce alla griglia e al forno. Inoltre, dà anche il meglio di sé su insalate fresche e zuppe di legumi, specialmente fagioli e lenticchie. Se amate percepire tutto il suo fruttato, provatelo su fagiolini lessi o in discordanza su pesce lesso.