

BENZA

Frantoiani dal 1853

BENZA – Primuruggiu – olio extra vergine di oliva



DATI TECNICI:

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

VARIETA': 100% Taggiasca

METODO DI RACCOLTA: Bacchiatura

METODO DI FRANGITURA: con le macine

TIPO DI MOLITURA: Tradizionale

TEMPO TRA RACCOLTA E FRANGITURA: 12/24 ore

PERIODO DI RACCOLTA: Gennaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

AROMA: Fresco con note di pinolo, frutta bianca e mandorla dolce.

GUSTO: Volutamente tradizionale, note floreali in un'oliva matura, avvolgente, cremosa, tipica.

ABBINAMENTI:

Con antipasti di mare, insalate di verdure, pesci a vapore, carni bianche e ai ferri, formaggio fresco. Particolarmente indicato con la classica maionese.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

| | | | |
|-------------------|--------------------|-----------------|-----|
| Valore energetico | 3387 Kj – 824 Kcal | Carboidrati | 0 g |
| Grassi | 91,6 g | di cui zuccheri | 0 g |
| di cui saturi | 13,6 g | Proteine | 0 g |
| | | Sale | 0 g |

Da conservarsi in luogo buio e asciutto lontano da fonti di calore.

IMBALLAGGIO:

Bottiglia di vetro da 0,750 l