

BENZA

Frantoiani dal 1853

BENZA – Turé – olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori



DATI TECNICI:

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

ZONA DI PRODUZIONE: Dolcedo (IM), Coordinate GPS: 43.895531 – 007.944325

ESTENSIONE DELLA CAMPAGNA: 6 ettari, n. piante 1.500

VARIETA': 100% Taggiasca – DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori

METODO DI RACCOLTA: Bacchiatura

METODO DI FRANGITURA: Con frangitore

TIPO DI MOLITURA: a ciclo continuo, estratto a freddo

TEMPO TRA RACCOLTA E FRANGITURA: 12/24 ore

PERIODO DI RACCOLTA: Ottobre - Gennaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

OLFATTO: intriganti note agrumate, gusto pieno, equilibrato molto tipico di mandorla e pinolo.

AROMA: Fruttato medio con note vegetali di carciofo tenero e mandorla dolce.

ABBINAMENTI:

Con salse come l'agliata, il machetto, la salsa verde. Nelle zuppe di funghi e cipolle, nelle minestre di verdura o legumi. Per le classiche bruschette e per condire carapaci di pesce e carne, ortaggi lessi o a vapore e il riso in bianco. Pesci al forno e pesci di lago sulla piastra, tartare e carpacci di pesci e gamberi.

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 0,500 l