

# BENZA

Frantoiani dal 1853

## BENZA – Primuruggiu



### DATI TECNICI:

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: Fruttato fresco con note di pinolo, frutta bianca e mandorla dolce.

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

ESAME TATTILE: Leggermente amaro e piccante è un olio molto dolce, equilibrato e morbido.

ARMONIA: Ben equilibrato, bilanciato e gentile, pastoso e fragrante.

TIPOLOGIA DI FRUTTATO: Leggero.

### 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

### IMBALLAGGIO:

Bottiglia di vetro da 0,750 l