

BENZA

Frantoiani dal 1853

NOME DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: "CRÙ TURÉ"



Nell'esclusivo uliveto Crù Turé, incastonato nel verde delle colline imperiesi dove la brezza accompagna i profumi del mare e la macchia mediterranea dona i suoi aromi, le olive crescono dolcemente nutrite dai raggi del sole. Raccolte al primo sbocciare della maturità, e lavorate dalla famiglia Benza secondo un procedimento che unisce tradizione, esperienza e tecniche all'avanguardia, esse portano in tavola quest'olio, scrigno di antichi e ricchi sapori, capace di rendere speciale ogni pietanza, dalla più semplice alla più elaborata.

DATI TECNICI:

PRODUTTORE: Benza Frantoiano sas

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: Novembre - Dicembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

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

ARMONIA: Morbido ed armonico, bilanciato e gentile, pastoso e fragrante.

TIPOLOGIA DI FRUTTATO: Medio.

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 gr

Valore energetico 3387 Kj – 824 Kcal

Grassi 91,6 g

di cui saturi 13,6 g

Carboidrati 0 g

di cui zuccheri 0 g

Proteine 0 g

Sale 0 g

IMBALLAGGIO:

Bottiglie in vetro da lt. 0,500 in cartoni da pezzi 6