

BENZA

Frantoiani dal 1853

NOME DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: "PRIMURUGGIU"



È antica espressione dialettale delle nostre valli, che in italiano può tradursi in "primo fiotto". Abbiamo voluto così etichettare il nostro olio perché lo otteniamo senza l'intervento della pressa, in virtù del solo peso delle sportine che poste una sull'altra realizzano una premitura dolce della pasta delle olive.

DATI TECNICI:

AZIENDA PRODUTTRICE: Benza Frantoiano sas

ZONA DI PRODUZIONE: Imperia Riviera Ligure di Ponente "Val Prino"

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 gr

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:

bottiglie in vetro da lt. 0,750 in cartoni da pezzi 6