

BENZA

Frantoiani dal 1853

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



È il classico olio da sempre prodotto nel Ponente Ligure, l'olio dei nostri nonni. E' sempre stata tradizione ligure raccogliere le olive più mature; si produceva in questo modo un olio particolarmente dolce e delicato, morbido e rotondo, amato e adatto a tutti gli usi, sia cotto che crudo.

DATI TECNICI:

AZIENDA PRODUTTRICE: Benza Frantoiano sas

ZONA DI PRODUZIONE: Imperia

VARIETA': 100% Taggiasca

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

OLFATTO: Profumo fine ed armonico con note dolci di mandorla e fiori di campo.

AROMA: Fruttato delicato e dolce con note di mandorla e mela, piccante appena accennato.

ARMONIA: Olio morbido, delicato, fresco e dolce.

TIPOLOGIA DI FRUTTATO: Leggero.

ABBINAMENTI:

Per condire insalate di verdura in generale, ortaggi lessi, pasta e riso in bianco. Per insalate di mare, carpacci di pesce, pesci lessi, cotti a vapore o al sale, zuppe di pesce, di mirtili, di molluschi e di crostacei. Indicato nelle frittiture di carni, funghi, ortaggi e frutta. Per condire formaggi a pasta molle e freschi. Ottimo per ottenere la farinata e la popolare focaccia e per stufare verdure e saltare carni bianche. Per fare dolci in generale. Indicato per tutte le salse da mortaio come il pesto, l'agliata, il macchetto, la maionese, l'aioli, la salsa verde e molte altre. Indicato anche nelle cotture dei cibi.

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. 1	in cartoni da pezzi 6
Bottiglie in vetro lt. 0,500	in cartoni da pezzi 6
Lattine da lt. 5	in cartoni da pezzi 2/4