

BENZA

Frantoiani dal 1853

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



Il nome è un omaggio latino a Dolcedo, capoluogo della bassa Val Prino, un territorio vocato alla coltivazione dell'olivo fin dal Quattrocento.

Quest'olio extra vergine prodotto col frantoio a ciclo continuo, rappresenta il Nuovo, con la tendenza a ricercare oli più saporiti e gustosi, più ricchi di polifenoli. Le olive sono raccolte ancora verdi o appena invaiate anche se si rinuncia a una maggiore resa di olio per quintale e faticando maggiormente nella raccolta. Si ottiene così un olio più saporito, dove il piccante si mescola con il leggero amarognolo, dove il fruttato diventa più deciso pur finendo poi nel dolce della taggiasca.

DATI TECNICI:

PRODUTTORE: Benza Frantoiano sas
ZONA DI PRODUZIONE: Imperia Riviera Ligure di Ponente
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: Fruttato fresco con note di carciofo tenero e mandorla fiorita.
AROMA: Fruttato medio con note vegetali di carciofo tenero e retro gusto di mandorla dolce, amaro e piccante presenti ed armonici.
ARMONIA: Morbido ed armonico, bilanciato e gentile, pastoso e fragrante.
TIPOLOGIA DI FRUTTATO: Leggero.

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