

BIOLOGICO

Nel nostro extra vergine 100% biologico c'è tutto l'amore per la nostra terra, il rispetto dei tempi della natura e la passione per la qualità.

Profilo organolettico

Fruttato medio, esaltato da sentori vegetali di erba verde, cicoria, carciofo.

Al palato, amaro e piccante di media intensità con persistenza dell'amaro.

Abbinamento cibo-olio

Impiegato in cucina per arricchire i sapori delle preparazioni.

Ideale con:

- Bruschetta e frisella
- Insalata di verdure
- Carciofi
- Carni bianche
- Biscotti al cacao
- Patate lesse
- Mozzarelle
- Verdure cotte

AMARO:



PICCANTE:



SENTORI: erba verde, cicoria, carciofo



ORGANIC

In our 100% organic extra virgin olive oil, you will find all the love of our land, respect for the times of nature and the passion for quality.

Organoleptic profile

Medium fruitiness with herbaceous notes of green grass, chicory and artichoke.
Bitter and spicy taste of medium intensity. Persistent bitterness.

Suggested pairing with food

Used to enrich the flavors of preparations. Serve on:

- Bruschetta and frisella
- Vegetable salad
- Artichokes
- White meat
- Cocoa biscuits
- Boiled potatoes
- Mozzarella cheese
- Cooked vegetables

BITTER:



SPICY:



FLAVORS: green grass, chicory, artichoke



Frantoio
D'ORAZIO®
DAL 1964