

CORATINA

Frutto di ulivi longevi, è molto apprezzata soprattutto per le sue proprietà organolettiche e nutrizionali. È tra le cultivar più studiate per il suo forte potere antiossidante.

Profilo organolettico

Fruttato verde intenso con sentori di pomodoro, erba verde, mandorla, origano. Amaro e piccante intensi in equilibrio. Ottima armonia e persistenza.

Abbinamento cibo-olio

Olio con sensazioni forti di fruttato, amaro e piccante. Ideale con:

- Bolliti
- Minestre di fagioli
- Zuppe di verdure e legumi, zuppe di verdure e cereali (cavolo verde e farro)
- Stufato di agnello
- Pasta al forno
- Carpaccio di carciofi, carciofi fritti
- Carni rosse e alla griglia
- Piatti dai gusti decisi e strutturati
- Formaggi stagionati

AMARO:



PICCANTE:



SENTORI: erba verde e erbe aromatiche (origano secco)



CORATINA

It is the maximum expression of the whole olive oil sector in Puglia, highly regarded for its organoleptic and nutritional properties, especially its strong antioxidant power.

Organoleptic profile

Green intense fruitiness with notes of tomato, green grass, almond, oregano. Intense bitterness and spiciness in balance. Excellent harmony and persistence.

Suggested pairing with food

Strong fruity, bitter and spicy sensations. Serve on:

- Boiled meat
- Bean soups
- Vegetable and legume soups, vegetable and cereal soups (green cabbage and spelt)
- Lamb stew
- Baked pasta
- Artichoke carpaccio, fried artichokes
- Red and grilled meat
- Dishes with strong flavors
- Aged cheese

BITTER: 

SPICY: 

FLAVORS: tomato, green grass, almond, oregano

