

OLIVASTRO

È un albero dalla notevole capacità pollinifera, che sostiene cioè la vita di api e insetti, ed è utilizzato nelle opere di rimboschimento, soprattutto nel sud Italia.

Profilo organolettico

Fruttato verde di media intensità con sentori erbacei, cicoria, pomodoro acerbo e origano. Amaro e piccante di media intensità in equilibrio. Ottima armonia e persistenza.

Abbinamento cibo-olio

Impiegato in cucina in tutte le preparazioni armonizzando i sapori. Ideale con:

- Pasta alla Crudaiola
- Risotti
- Zuppe di pesce
- Besciamella
- Branzino con acciughe e limone
- Nasello brasato
- Polpettone di tonno
- Gamberi fritti
- Insalata

AMARO: 

PICCANTE: 

SENTORI: erbacei, cicoria, pomodoro acerbo e origano



OLIVASTRO

It is a tree with a notable pollen capacity, which supports the life of bees and insects, and is used for reforestation, especially in Southern Italy.

Organoleptic profile

Green fruitiness of medium intensity with herbaceous notes, note of chicory, unripe tomato and oregano. Well balanced bitter and spicy taste of medium intensity. Excellent harmony and persistence.

Suggested pairing with food

Used in all preparations, to harmonize the flavors. Serve on:

- Crudaiola pasta
- Risotto
- Fish soups
- Bechamel
- Sea bass with anchovies and lemon
- Braised hake
- Tuna fish balls
- Fried shrimps
- Salads

BITTER: 

SPICY: 

FLAVORS: herbaceous, chicory, unripe tomato and oregano

