

PERANZANA

Cultivar di origine francese, è stata introdotta in Puglia da Raimondo di Sangro Principe di San Severo nel XVIII secolo. Una peculiarità è la sua doppia attitudine: apprezzata per la produzione di olio extra vergine di oliva e di squisite olive da tavola.

Profilo organolettico

Fruttato medio, esaltato da sentori vegetali di carciofo, pomodoro, origano. Al palato, amaro e piccante di media intensità in equilibrio.

Abbinamento cibo-olio

Impiegato in cucina in tutte le preparazioni intensifica i sapori senza coprirli.

Ideale con:

- Verdure cotte
- Carni bianche
- A crudo su insalate di radicchio, lattuga, romanella, valeriana
- Insalata Caprese
- Pesce grigliato
- Carpaccio di carne cruda

AMARO:



PICCANTE:



SENTORI: carciofo, pomodoro, origano



PERANZANA

It is an olive of French origin, Raimondo di Sangro Prince of San Severo took it to Puglia in the 18th century. A peculiarity is its dual purpose: the production of extra virgin olive oil and delicious table olives.

Organoleptic profile

Medium fruity, enhanced by vegetal notes of artichoke, tomato, oregano. Well-balanced bitter and spicy taste of medium intensity.

Suggested pairing with food

Used in all preparations, it intensifies the flavors without covering them. Serve on:

- Cooked vegetables
- White meat
- Raw on radicchio, lettuce, romanella and valerian salads
- Caprese salad
- Grilled fish
- Raw meat carpaccio

BITTER: 

SPICY: 

FLAVORS: artichoke, tomato, oregano

