



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Casanuova di Ama

BESCHREIBUNG

KENNZEICHEN: hellgrüne, opalisierende Farbe, charakteristischer Geschmack.

ÖLPRODUKTION: wir verwenden die Olivensorten Coreggiolo, Moraiolo, Leccino und Pendolino. Direkt nach der Ernte werden die Oliven zur Ölmühle gebracht wo sie im traditionellen Verfahren vermahlen und gepreßt werden. Unser Öl wird auf rein natürliche Weise, ohne Zusätze, erzeugt. Nach dem letzten Stand der medizinischen Forschung hat reines Olivenöl wichtige therapeutische Eigenschaften.

VERWENDUNG: am besten verwenden Sie unser reines Olivenöl roh für Salate und zur Verbesserung von Suppen und Nudelgerichten. In der Toskana wird es auch zum Backen und in typischen Speisen benutzt.

LAGERUNG: unser Olivenöl wird nicht gefiltert; Es ist daher sicher, dass Sie im Laufe der Zeit einige Ablagerungen am Boden der Flasche finden werden.. Um die hervorragende Qualität nicht zu mindern, sollte das Olivenöl dunkel und kühl aufbewahrt werden.

NÜTZLICHE HINWEISE: Für eine gute Konservierung des Öls ist es notwendig, es keinen übermäßigen Licht- und Wärmequellen auszusetzen und mit dem Dekantieren fortzufahren, wobei die entstandenen Rückstände offensichtlich entfernt werden. Die Bewegungen müssen gemacht werden, wenn wir von Wintertemperaturen zu Sommertemperaturen übergehen.



Azienda Agraria Casanuova di Ama

Località Casanuova di Ama - 53013 Gaiole in Chianti (SI)

Tel. +39 0577 746.119 - www.agrariacasanuovadiama.it

E-mail: info@agrariacasanuovadiama.it