



Olio E. Vergine di Oliva Don Antonio IGP

Morgante

Type	Huile d'olive E. Vierge
Origine	Italie, Sicilia
Producteur	Morgante Trapani
Classification	IGP
Contenu	50 cl
Numéro d'article	19355722

Commentaires

Découvrez le goût authentique de la Sicile avec l'Olio Extra Vergine di Oliva "Don Antonio" de Morgante. Cette huile d'olive extra vierge de qualité supérieure est pressée à froid et non filtrée, ce qui permet de préserver tous les précieux arômes et bienfaits nutritionnels de l'olive dans leur forme la plus pure. Grâce au label protégé Sicilia IGP, elle garantit une qualité irréprochable et une origine certifiée en direct de l'Italie.

Recommandation culinaire

Cette huile d'olive sicilienne est idéale pour sublimer la cuisine méditerranéenne. Dégustez-la de manière traditionnelle avec du pain blanc croustillant ou de la bruschetta. Elle convient également à merveille comme base pour des salades fraîches et des vinaigrettes, ou comme touche finale savoureuse directement sur des pâtes fraîches.

Notes de dégustation

Cette huile haut de gamme non filtrée illumine le verre d'une robe jaune d'or intense et éclatante. Au nez se révèle un arôme fruité d'olive très prononcé, harmonieusement souligné par des nuances de plants de tomate fraîche et d'herbes sauvages. L'attaque en bouche est d'une douceur remarquable, presque suave, avant de s'équilibrer parfaitement en finale par une amertume élégante et un piquant subtil et agréablement dosé.