



Olio Extra Vergine di Oliva

Fratepietro

Type	Huile d'olive E. Vierge
Origine	Italie, Puglia
Producteur	Fratepietro Puglia
Contenu	50 cl
Numéro d'article	16668518

Commentaires

L'huile d'olive extra vierge d'Agricola Fratepietro est une huile 100 % italienne au fruité moyen, produite à partir des olives Bella di Cerignola et Coratina. Le mélange, extrait à froid, est le mariage parfait des arômes et des saveurs typiques des Pouilles. Son goût équilibré et sa couleur intense font de notre huile evo l'incarnation de la haute qualité et de la cuisine traditionnelle.

Recommandation culinaire

L'huile Fratepietro Evo est idéale pour rehausser les plats de viande blanche, les salades, les légumes, les poissons cuits à la vapeur ou au barbecue, les fromages frais tels que la mozzarella et la ricotta, les pinzimoni et les bruschetta chaudes avec du pain fait maison. Elle peut être utilisée crue ou pour la cuisson.