



Olio E. Vergine di Oliva Don Antonio IGP

Morgante

Typ	Olivenöl E. Vergine
Herkunft	Italien, Sicilia
Produzent	Morgante Trapani
Klassifizierung	IGP
Inhalt	50 cl
Artikel-Nr	19355722

Bemerkungen

Erleben Sie den authentischen Geschmack Siziliens mit dem Morgante Olio Extra Vergine di Oliva „Don Antonio“. Dieses erstklassige, native Olivenöl extra ist kaltgepresst und unfiltriert, wodurch alle wertvollen Aromen und gesunden Inhaltsstoffe der Olive in ihrer reinsten Form erhalten bleiben. Mit dem geschützten Siegel Sicilia IGP garantiert es höchste Qualität und Herkunftssicherheit direkt aus Italien.

Passt zu

Das sizilianische Olivenöl eignet sich hervorragend für die gehobene mediterrane Küche. Geniessen Sie es traditionell zu knusprigem Weissbrot oder Bruschetta. Zudem eignet es sich perfekt als Basis für frische Salate und Vinaigrettes oder als geschmackvolles Finish direkt über frisch gekochter Pasta.

Degustationsnotizen

Das ungefilterte Premium-Öl erstrahlt im Glas in einem intensiven, leuchtenden Goldgelb. In der Nase entfaltet sich ein ausgeprägtes, fruchtiges Olivenaroma, das harmonisch von Nuancen frischer Tomatenpflanzen und wilden Kräutern untermalt wird. Im Gaumen zeigt sich das Olivenöl wunderbar weich und fast süsslich, bevor es im Abgang von einer eleganten Bitternote und einer fein austarierten, angenehmen Schärfe perfekt abgerundet wird.