



OLIO MURAGLIA



extra vergine, Muraglia, Apulien, Italien

Trocken Süss

Fruchtig / Weich Würzig / Herb

Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 0

Geschmack

Notizen Das Olivenöl "fruttato intenso" ist kräftig mit einer

angenehmen Würze, leichter Schärfe und feinen, bitteren grasigen Noten. Durch die verschiedenen Flaschendesigns, auch sehr gut als Geschenk

geeignet.

Begleitend zu Salaten, rohem sowie gekochtem Gemüse, Pasta

Vinifikation Kalt gepresstes natives Olivenöl aus Apulien. Es

wird nur die Olivensorte Coratina aus Apulien verwendet, welche sich durch einen sehr hohen Gehalt an Antioxidantien auszeichnet. Alle Bäume

werden von Hand geerntet.

Traubensorten 100% Coratina

Alkohol 0 %

Format 50 cl

Lagerbar Min. 1 Jahr(e) ab 2022

MURAGLIA

Seit mehr als 80 Jahren produziert das Familienunternehmen Frantoio Muraglia bestes Olivenöl in Apulien. Alles begann mit einem Olivenbaum der Sorte Coratina, auf welche Muraglia noch heute setzt. Die Oliven werden von Hand geerntet, traditionell zwischen Granitsteinen vermahlen und im geschlossenen Extraktionsverfahren in der eigenen Olivenpresse gepresst, wodurch die schnelle Verarbeitung, ab Ernte zur Presse vergehen maximal 2 Stunden, garantiert ist. Die Tonflaschen "Punto" und "Arcobaleo" werden ebenfalls in Apulien von Hand gefertigt und machen jede einzelne Flasche zu einem Unikat. Neben der Intenso Fruttato Linie führen wir ebenfalls das Fumo Öl in unserem Sortiment, welches durch seinen rauchigen Abgang eine geschmackliche Bereicherung für viele Speisen ist.

http://www.frantoiomuraglia.it/