OLIO MURAGLIA FUMO

extra vergine, Muraglia, Apulien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	0
Notizen	Die kalt gepresst und geräucherte Herstellung, macht dieses Olivenöl einzigartig. In kleinen Mengen breit anwendbar zu Fleisch, Gemüse sowie einem Büffel Ricotta. Ein Öl für den täglichen Gebrauch, welches Ihren Speisen den letzten Schliff gibt.
Vinifikation	Kalt gepresst und während 4-5 Stunden sanft mit Buchenholz geräuchert.
Traubensorten	100% Peranzana
Alkohol	0 %
Format	25 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/