OLIO MURAGLIA CACTUS

extra vergine, Muraglia, Apulien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	0
Notizen	Das "Intenso" ist kräftig mit einer angenehmen Würze, leichter Schärfe und feinen, bitteren grasigen Noten. Die Pop Art Kollektion wird ausschliesslich von Kunsthandwerkern aus Apulien handgefertigt.
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/