

Ekstra djevičansko maslinovo ulje



Amfiterra
Franković

Bella (blend)



- Regija:** Istra
Mjesto proizvodnje: Buje
Položaj: Castion
Nadmorska visina: od 200 – 250 m.n.v.
Način berbe: Kombinirano; ručno i pneumatskim ručnim tresaćima
Vrijeme berbe: Listopad
Način prerade: Kontinuirani ciklus, 2 faze, prerada odmah nakon berbe
Sorte: Istarska bjelica, Frantoio, Leccino, Pendolino i Buža.
Gustoća: Izrazita
Boja: Zlatno zelena
Miris: Intenzivna i vrlo profinjena herbalnog mirisa, obogaćeno je elegantnim obilježjima zelene jabuke, artičoke i rajčice
Okus: Pikantnog okusa i ugodnog gorkastog aftertastea
Upotreba: Odlično se sljubljuje s miješanim salatama od povrća, predjelima od mahunarki, juhama od vrganja, jelima od mekušaca, ribom na žaru, mariniranom ili pečenom tunom, crvenim i bijelim mesom, te s različitim sirevima. Preporučamo ga uz sve vrste tjestenina i rižota. Može se poslužiti i uz desert, najbolje uz sladoled od vanilije ili uz čokoladne kolače.
- Veličina boce:** 0,25l i 0,5l