

Ekstra djevičansko maslinovo ulje



Amfiterra
Franković

Frantoio



- 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
Sorta: Frantoio
Gustoća: Izrazita
Boja: Zlatno zelena
Miris: Izniman miris ploda masline i artičoke s blagim notama bosiljka i ružmarina.
Okus: Umjerene gorčine i snažne pikantnosti
Upotreba: Najbolji je dodatak namirnicama intenzivnog okusa i mirisa poput bifteka, tartufa, divljači, gušćje jetre, zrelih sireva i divljih šparoga, koje uzajamno stvaraju novu čaroliju užitaka.
Veličina boce: 0,25l i 0,5l