

Ekstra djevičansko maslinovo ulje



Amfiterra
Franković

Istarska bjelica



- 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: Istarska bjelica
Gustoća: Izrazita
Boja: Zlatno zelena
Miris: Delikatan, bogat obilježjima pokošene trave, artičoka te osjeta balzamnih trava mente i ružmarina.
Okus: Snažne gorčine i umjerene pikantnosti
Upotreba: Istarska bjelica posebnu draž i puninu okusa daje mariniranim šampinjionima s limunom, a kao preljev na čokoladni sladoled ili mousse, torta od gorke čokolade i lješnjaka je odličan desert u kojem se gorčina ulja sljubljuje s okusom gorke čokolade.
- Veličina boce:** 0,25l i 0,5l