

Ekstra djevičansko maslinovo ulje



Leccino



- 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: Leccino
Gustoća: Izrazita
Boja: Zlatno zelena
Miris: Zaokružen, voćni, svjež, koji elegantno podsjeća na maslinu i aromatično bilje.
Okus: Vrlo blage gorčine i pikantnosti
Upotreba: Leccino naglašava prožnjenost okusa sirove ribe, škampa i kozica te slubljuje se sa raznim svježim sezonskim salatama.
Veličina boce: 0,25l i 0,5l