

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PICUAL - OMED OIL



<b>CODICE</b>	96400
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Spagna
<b>PESO</b>	500 ml

Olio evo spagnolo monocoltivar, prodotto con olive di varietà Picual

<b>DESCRIZIONE</b>	100% olive di varietà Picual, la cultivar principale della Spagna, e di conseguenza del mondo; la produzione principale si trova nella provincia di Jaén, nella Spagna centro-meridionale, in Andalusia, ma le olive Picual lavorate da O-Med hanno origine a Granada
<b>ASPETTO</b>	Il colore è verde intenso e luminoso
<b>SAPORE</b>	A livello olfattivo è un olio dal fruttato intenso di frutta ed erba, che ricorda la pianta di pomodoro e la mandorla verde; notevoli sentori di erba fresca tagliata ed erbe aromatiche, persistente il gusto di carciofi, foglia di oliva, frutta secca, soprattutto di noci verdi; complessità eccezionale con amaro e piccante intensi; acidità: 1,1%
<b>PRODUTTORE</b>	O-MED - Ácula (Granada, Spagna)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Forte è l'attenzione a pratiche di agricoltura integrata e rispettosa dell'ambiente: irrigazione a goccia sotterranea, stazioni meteo e sensori di umidità, consentono di ridurre il consumo di acqua, mentre i noccioli delle olive, scarti della lavorazione, vengono utilizzati per produrre energia. Le olive vengono molite entro tre ore dalla raccolta, l'olio viene estratto a freddo a una temperatura non superiore a 20°C e conservato con un sistema innovativo per evitare l'ossidazione
<b>CURIOSITÀ</b>	Ha ricevuto numerosi riconoscimenti, non ultimo l'ingresso nella top 3 dei migliori olii di Spagna; molto originale anche il packaging in edizione limitata con bottiglia bianca in vetro verniciato
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si abbina alle carni rosse e alle verdure crude, in particolare alle insalate di pomodoro; perfetto anche in zuppe fredde come gazpacho e il samorejo o sulle creme di verdura