



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ARBEQUINA - OMED OIL

<b>CODICE</b>	96401
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Spagna
<b>PESO</b>	500 ml

Olio vo spagnolo monocultivar, prodotto con olive di varietà Arbequina

<b>DESCRIZIONE</b>	100% olive di varietà Arbequina, una cultivar coltivata principalmente nel nord-est della Spagna (in Andalusia per O-Med)
<b>ASPETTO</b>	Il colore è dorato, verde chiaro
<b>SAPORE</b>	Al naso ha un'intensità media, con una buona corrispondenza naso-bocca; ha sentori di mela, con note di banana verde e mandorla verde, astringente al palato; l'amaro è persistente
<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>	Vi proponiamo un'edizione limitata del packaging originale con bottiglia bianca in vetro verniciato
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si abbina con il pesce, con tutti i tipi di verdura, con insalate e condimenti (come maionese o vinagrette), formaggi freschi e latticini, come la burrata; consigliato anche per i dolci, come le frolle o nel gelato alla vaniglia