

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CON YUZU - OMED OIL



CODICE	96402
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	250 ml

Esclusivo Olio Extra Vergine di Oliva aromatizzato con lo Yuzu

DESCRIZIONE	Olio extra vergine di oliva spremuto a freddo da olive di varietà Arbequina e aromatizzato con l'agrumo giapponese Yuzu (10%)
ASPETTO	Presenta un colore vivido di un giallo intenso e luminoso
SAPORE	Ha sentori di agrumi molto spiccati con un aroma di fruttato verde medio di erba
PRODUTTORE	O-MED - Ácula (Granada, Spagna)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	Lo Yuzu è un agrume originario della Cina centrale, molto utilizzato nella cucina giapponese, per la quale è particolarmente conosciuto, ma anche in quella coreana; è parte integrante della salsa ponzu giapponese, che solitamente accompagna il tataki; viene utilizzato per aromatizzare il cioccolato, nei cocktail, nei dolci con la frolla e nella crema pasticcera, in marmellate e sorbetti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	L'olio allo yuzu si abbina invece molto bene alle creme di verdura, al ceviche, a piatti a base di pesce o di granchio