Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België



Il Torrione Extra Vierge Olijfolie 2025 75cl

Huile d'olive biologique de Montefalco, au cœur de l'Ombrie. L'oliveraie abrite cinq variétés anciennes d'oliviers, dont certains sont centenaires. Une huile d'olive d'exception pour les gourmets exigeants. Tout est mis en œuvre pour produire une huile d'olive de la meilleure qualité : récolte manuelle et pression mécanique à froid dans les 24 heures suivant la récolte afin de préserver toute sa fraîcheur et ses arômes.

Elle s'utilise froide dans les plats classiques à l'huile d'olive, les carpaccios, les légumes grillés et même sur les viandes rouges grillées. Cette huile peut également être utilisée chaude, jusqu'à 165 °C.

Goûtez la différence !

33,02 €

Domaine viticole	Il Torrione
Pays - Région	Italie, Ombrie, Montefalco
Raisins	Olives: leccino, moraiolo, frantoio, san felice, pendolino
Viticulture	Bio
Vinification	Sélectionnées à la main, pressées mécaniquement à froid en moins de 24 heures
Maturation	-
Drinking window	voir date sur bouteille
Gastronomie	Koude & warme bereidingen (niet boven 165°C)
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	-