Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België



Il Torrione Extra Vierge Olijfolie 2025 75cl

Biologische olijfolie uit het hart van Umbrië, Montefalco. De boomgaard bevat vijf verschillende oude olijfrassen, en de bomen zijn tot wel 100 jaar oud. Een olijfolie voor mensen die op zoek zijn naar topkwaliteit en gastronomische toepassing. Alles wordt gedaan om de best mogelijke olijfolie te produceren: handpluk, koude mechanische persing binnen 24u na de pluk om zo alle fraicheur en aroma's te bewaren.
Kan zowel koud gebruikt worden in klassieke bereidingen met olijfolie, carpaccio's, gegrilde groenten en zelf over een stuk gegrild rood vlees. Ook warm kan je deze olie gebruiken, tot een maximum van 165°C.
Proef het verschil!

33,02 €

Wijnhuis	Il Torrione
Land - Streek	Italië, Umbrië, Montefalco
Druiven	Olijfrassen: leccino, moraiolo, frantoio, san felice, pendolino
Wijnbouw	Biologisch
Wijnmaken	Handpluk, koude mechanische persing binnen 24u
Rijping	-
Drinking window	zie houdbaarheidsdatum
Gastronomie	Koude & warme bereidingen (niet boven 165°C)
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	-