



Olio Extravergine di oliva Grignano

Dosierung:
0,75 l

Beschreibung:

Direkt von den Oliven und ausschliesslich durch mechanische Verfahren hergestellt. Dieses Öl wird mit der traditionellen Methode der Kaltpressung hergestellt, nach einer sorgfältigen Auswahl der Oliven, die mit Respekt für die Natur von Hand von Olivenbäumen, die im Herzen der veronesischen Hügeln angebaut sind, geerntet werden.

Farbe:
Oliven-grün

Bouquet:
erlesen, fruchtig

GESCHMACK:
erlesen, fruchtig