

Le Bontà di Nonna Pippina



prodotto tipico artigianale

Olio extra vergine di oliva



(100%) Cento per cento Olio d'Oliva del Cilento

Olio extra vergine di oliva van “*Le Bontà di Nonna Pippina*” is pure olie afkomstig van de olijvenrassen Salella en Rotondella

Deze olijven groeien in Vallo della Lucania, deze plaats ligt in het landschappelijk beschermde Parco del Cilento onder Salerno (Zuid-Italia) en zijn binnen 12 uur vanaf de boom (handgeplukt) tot olie geperst.

- Onze olijfolie extra vergine di Oliva is eerste klasse olijfolie met een gegarandeerde zuurtegraad van 0,3 % . Dit is mede bereikt door het handmatig plukken van de olijven waardoor ze niet ‘gekneusd’ raakten. NB: Voor de mooiere olijfolieën worden alleen rijpe, onbeschadigde olijven gebruikt.
- Specifiek voor dressings, salades en groenteschotel hebben wij een Olio extra vergine di Oliva van *0,75 ml Fruttato* , deze heeft een volle en pittige smaak en is zeer geschikt om de koude maar zeer zeker ook warme gerechten te completeren.
- Specifiek om te (roer)bakken braden en grillen hebben wij een Olio extra vergine di Oliva van *1 litro*, deze heeft een licht fruitige (licht amandel) smaak, is tevens ietwat pittig waardoor de smaak in eerste instantie vol en zoet is maar even daarna een lichtpittige smaak achterlaat.

Twee olijfolieën met karakter die uw keuken op een hoger niveau brengen
Nota bene, goede olijfolie is niet alleen heerlijk, maar ook erg gezond!