



*Condimento a base di
Olio Extra Vergine di Oliva
aromatizzato al tartufo.*



Tipo di olio: Condimento a base di olio extra vergine di oliva aromatizzato al tartufo. L'aroma di tartufo è realizzato da un'azienda italiana qualificata nel settore; sono privi di sostanze composte o derivate da O. G.M., privi di allergeni, idonei all'uso nei prodotti alimentari

Cultivar: Blend di Leccino, Gentile di Chieti, Frantoio, Nebbio.

Zona di produzione:

olive: Rocca San Giovanni- San Vito Chietino, Zona Costa dei Trabocchi (Abruzzo).

tartufo: tra i confini dell'Abruzzo e del Molise.

Tipo di raccolta:

olive: Manuale con pettini e scuotitori meccanici. Si utilizzano grandi reti a terra per contenere e raccogliere le olive. Le olive raccolte vengono portate in cassette o bins in frantoio per la molitura, che avviene prontamente.

tartufo: i tartufi vengono raccolti ed essiccati.

Estrazione: a freddo con impianto continuo a 3 fasi.

Conservazione: cisterne in acciaio inox sigillati.

Abbinamenti: utilizzato con primi piatti che possono essere semplici o più elaborati. Si sposa bene su tagliate con rucola e parmigiano.

Confezioni: Bottiglia in vetro chiaro contenente scaglie di tartufo essiccato. Formati da 100 ml.

Caratteristiche organolettiche: **Colore:** giallo con striature dorate. **Odore:** tipico odore di tartufo. **Sapore:** leggero e delicato
