



Varietà di olive:	Frantoio, Moraiolo, Leccino
Origine:	Italia
Toscana	Regione di produzione:
Gusto dell'olio:	Fruttato
Denominazione:	Olio Evo Biodinamico Italiano
Capacità / Peso:	500 ML
Confezione:	Bottiglia di vetro
Varietà di olive:	Frantoio, Moraiolo, Leccino
Certificazione CCPB:	Certificazione CCPB
Ingredienti:	100% Olio extravergine di oliva ottenuto in Italia da olive raccolte e frante in Italia
Conservazione:	In luogo fresco e asciutto. Al riparo dalla luce, da fonti calore e da cattivi odori. Una volta aperto ridurre al minimo l'esposizione all'aria.
Durata del prodotto:	Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento.
Abbinamenti:	È eccellente su tutti gli alimenti
Consigli d'uso:	Per condire a crudo piatti freddi e caldi.
Utilizzo in cucina:	A crudo, Per cotture brevi ad alta temperatura.
Note:	L'olio extravergine di oliva Biodinamico di Torre di Baratti alla vista si presenta di colore giallo dorato intenso con delicate tonalità verdi, limpido; al naso è ampio e avvolgente, ricco di sentori di fruttato, di carciofo e cardo selvatico, cui si affiancano nette note aromatiche di rosmarino. Al gusto è pieno ed elegante, con toni di cicoria, lattuga e ricordo di salvia, pepe nero e mandorla acerba. Amaro spiccato e piccante deciso e ben armonizzato.
Abbinamenti:	È eccellente su antipasti di pesce, fagioli al vapore, insalate di pomodori, marinate di ricciola, zuppe di farro, risotto con carciofi, gamberi in guazzetto, rombo al forno, coniglio al forno, pollame arrosto, carpacci, formaggi freschi a pasta filata.