Atzori Olivenöl 0,25l

Atzori |

Dieses sardische Olivenöl des Erzeugers Atzori ist etwas ganz Besonderes.
Die Oliven für das Atzori Olivenöl werden von Hand gelesen und schonend weiterverarbeitet.
Das Endprodukt besticht durch die typische sardische Würze und Aromatik.
Es passt hervorragend pur oder mit etwas Salz und Oregano zu Weißbrot, zu Tomate und Mozzarella oder zum Verfeinern angerichteter Speisen.
Zum Anbraten ist dieses Olivenöl nicht geeignet.



Sensorik

Farbe	gelbgrün
Duft	grüne Aromatik
Geschmack	gute Bitterstoffe, langer Köper

Wissenswertes

Trinktemperatur	°C

Produzent

Der Betrieb des Olivenölproduzenten Francesco Atzori befindet sich in dem wunderschönen Örtchen Cabras, nahe der berühmten Sinis Halbinsel im Westen Sardiniens. Als traditioneller Familienbetrieb baut Herr Atzori auf 60 ha eigenem Land Reben und Oliven an. Der Anbau erfolgt nach strengen qualitativen Kriterien und mit viel handwerklichem Können, um der einzigartigen Typizität dieses Landstrichs Ausdruck zu verleihen.

Azienda Agricola FRANCESCO ATZORI & C. s.a.s. - Cabras (OR) ITALY Str. Prov.le N°

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN