

## Atzori Olivenöl 0,5l

Atzori |

Dieses sardische Olivenöl des Erzeugers Atzori ist etwas ganz Besonderes. Die Oliven 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

<b>Farbe</b>	gelbgrün
<b>Duft</b>	grüne Aromatik
<b>Geschmack</b>	gute Bitterstoffe, langer Körper

### Wissenswertes

<b>Trinktemperatur</b>	°C
------------------------	----

### Produzent

Der Betrieb des Olivenölproduzenten Francesco Atzori befindet sich in dem wunderschönen Örtchen Cabras, nahe der berühmten Sinis Halbinsel im Westen Sardinien. 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°