

Le Ferre, CORATINA Monovarietale olio extravergine d'oliva 500 ml



Producent: **LE FERRE - OLIWA EXTRA VERGINE**

Rocznik:

Zawartość alkoholu: **0.0%**

Pojemność: **500 ml**

Region: **Puglia**

Rodzaj:

Kolor wina:

Styl:

Beczka:

Cena netto: **62.60 zł**

Cena brutto: **65.73 zł**

Intensywność: 5/5

Pierwotne pochodzenie odmiany: Puglia, Włochy

Smak i aromat: intensywnie owocowa, nuty warzywne, aromat karczocha; intensywny smak o zdecydowanych ale zrównoważonych pikantnych i gorzkich nutach. Pierwsze tłoczenie na zimno. Sugestie kulinarne: idealna do pizzy, czerwonego mięsa, roślin strączkowych, krewetek, pieczonej ryby.

Data przydatności do spożycia: 22.05.2025

CORATINA

INTENSITY 

VARIETY

Origin from Puglia.

TASTING NOTES

Intense fruity, vegetables notes, its aroma evokes artichoke. Intense oil with decidedly spicy notes and balanced bitter flavours.

SUGGESTIONS

Ideal on pizza, red meat, legumes, prawns, baked fish.



"Smakowanie olejów z oliwek jednoodmianowych jest podróżą po regionach odległych, która materializuje się na naszych stołach. Łaskocze nasze podniebienia i wprowadza w dobry nastrój. Tak też jest w przypadku oleju z odmiany Coratina, uprawianej głównie w Apulii, południowe Włochy. Olej o intensywnym zielonym kolorze ze złocistymi odcieniami. Pachnie koprem włoskim, karczochami, sianem i pieprzem. W smaku wyczuwalna jest trawa i... znowu karczochy. Coratina jest olejem o dużej zawartości naturalnych substancji antyutleniających. Jest dość pikantna. Przy użyciu jej do zup czy sałatek nie potrzeba już dodawać soli, pieprzu czy innych przypraw. Zresztą, te ostatnie dodatki służą najczęściej do przykrycia wad różnych oliw. Są też prawie konieczne, gdy stosuje się w kuchni rozmaite bezzapachowe, bezsmakowe i rektyfikowane oleje nie z oliwek." 30.03.21

źródło: <https://www.facebook.com/caffeitaliaciechanow/>

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/le-ferre-coratina-monovarietale-olio-extravergine-d-oliva-500-ml.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046