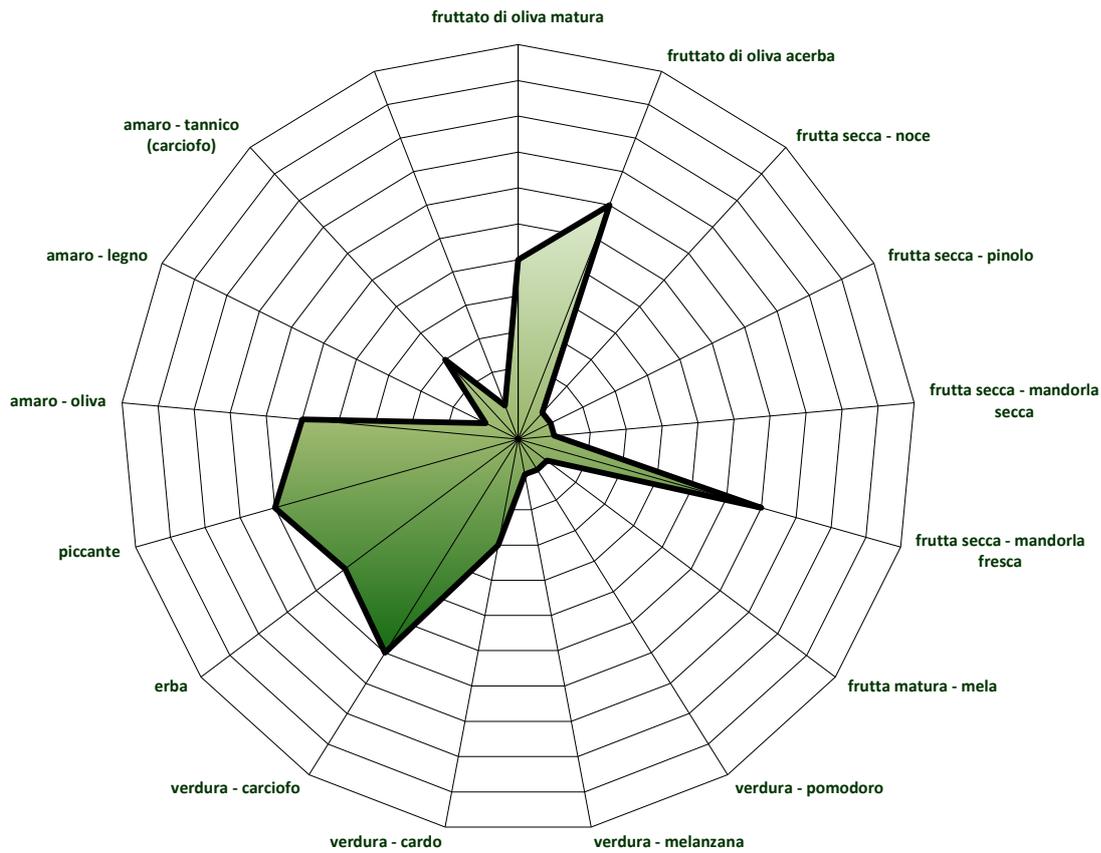


OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PROFILO SENSORIALE



**CODICE
CAMPIONE**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MASACCIO SENSORY

ARMONICO

DISARMONICO

COLORE

VERDE BRILLANTE CON VIRATA CROMATICA GIALLO ORO

DESCRIZIONE

AROMI INTENSI DI OLIVA FRESCA, GUSTO FRUTTATO DECISO, SPICcate PERCEZIONI ERBACEE, PIACEVOLI SENSAZIONI DI AMARO E PICCANTE.

NOTE

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: INDICATO SULLE BRUSCHETTE E PER ESALTARE IL SAPORE DI CARNI CRUDE E ALLA BRACE, LEGUMI BOLLITI E DI TUTTI QUEI PIATTI DAL CARATTERE INTENSO E VIVACE.