TENUTE RUBINO

AZ. AGRICOLA TENUTE RUBINO
VIA ENRICO FERMI, 50
BRINDISI (BR) ITALIA

T./F. +39 0831.571955
WWW.TENUTERUBINO.IT
INFO@TENUTERUBINO.IT

ÖLE

NATIVES OLIVENÖL EXTRA MEDIUM FRUCHTIG

ZÜCHTUNGEN Leccino, Cellina di Nardò und Coratina
PRODUKTIONSGEBIET Salento, Brindisi Gebiet
OLIVENHAINEN Pflanzen auf dem Salento-Plateau, wenige Kilometer von der Adria entfernt
ERNTEZEIT In der zweiten und dritten Dekade Oktober
ERNTEMETHODE Von Hand und mit mechanischem Shaker geerntet und innerhalb weniger Stunden gepresst
EXTRAKTIONSMETHODE Kaltextraktion und bei kontrollierter Temperatur aufbewahrt
LAGERUNG In Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur

VERKOSTUNGSNOTIZ Ausgeglichen und umhüllend mit Düften von aromatischen Kräutern, Artischocken und grünen Mandeln.
SPEISEEMPFEHLUNGEN Die besondere Harmonie dieses Öls macht es für die Kombination mit allen Gerichten der mediterranischen Küche geeignet.

FLASCHENGRÖSSEN 500ml / 250ml