



**OLIO EXTRA VERGINE TERRE DI VARANO BIO**

**CHF 21.50 inkl. MwSt.**

**Cantina Le Prunaie**

Inhalt: 500 ml  
Region: Abruzzan / Italien  
Kategorie: Olivenöle

Eigenschaft: Olio Extra Vergine di Oliva unfiltered, MILD



**SKU:** I300810.500-2-1

**Kategorien:** [Delikatessen](#), [Italien](#), [Öle / Olivenöle](#), [Olivenöle](#), [Redoro](#), [Veneto - Venetien](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Das native Olivenöl extra von Terre di Varano wird in drei verschiedenen Sorten hergestellt, welche biologisch angebaut und von Hand gepflückt werden. Die CRU wird aus den Olivensorten Leccio del Corno, Cerasuola und Frantoio hergestellt. Dieses Olivenöl zeichnet sich durch eine schöne grüne Farbe aus, geschmacklich intensive aromatische Noten von grünen Mandeln und krautiger Fruchtigkeit. Die leichte Schärfe und die Bitterkeit harmonisieren sehr gut und geben dem Olivenöl den letzten Schliff.

Lang anhaltender Geschmack, im Abgang erinnert es leicht an grüne Tomaten.