



## UNSER EVO-ÖL

**PRODUKTIONSBEREICH:** San Gimignano - Siena

**HÖHE:** 350 m.s.l.

**ERNTENZEIT:** Anfang Oktober

**SAMMLUNGSSYSTEM:** Traditionell handverlesen

**EXTRAKTIONSSYSTEM:** Kalte kontinuierliche Anlage



### MULTICULTIVAR 2020

**CULTIVAR** Frantoio, Moraiolo, Leccino, Correggiolo oliven

**EORGANOLEPTISCHE UNTERSUCHUNG:** Grün mit goldenen Reflexen, die Nase ist intensiv, fruchtig und frisch. Der Geschmack ist angenehm, voll und ausgewogen mit Hinweisen auf Artischocken und Kräuterdüfte mit einem würzigen bitteren Nachgeschmack

**PAARUNGEN:** roh auf pflanzlichen Vorspeisen, Suppen, Bruschetta, Krebstieren, gegrilltem Fisch und Fleisch, Käse, Nudeln und im Allgemeinen allen Gerichten der toskanischen Küche, ohne ihren Geschmack zu verändern und ihre Qualitäten maximal zu verbessern. Die Produktion ist begrenzt, um die hohe Qualität und Authentizität des Produkts zu gewährleisten

**VERPACKUNG:** L. 0,5 Flasche

**VERPACKUNG:** L. 0,25 Zinn

**VERPACKUNG:** L. 3 Zinn

**Andere Verpackungsformate auf Anfrage**

## MONOCULTIVAR EVO OIL

### FRANTOIO

*Mittelfruchtig, der Geruch ist frisch und grün, mit einem Hauch von Artischocke, leicht würzig. Am Gaumen ist es fein und umhüllend mit einer gleichmäßigen Rückkehr der Geruchsnoten. Empfohlen, um ausgewogenen Gerichten Dicke zu verleihen, denen es Persönlichkeit verleihen kann, ohne die Aromen zu dominieren.*

### LECCINO

*Von Lichtintensität, ausgeglichenem Bitter und i würzig; weiche Empfindungen fallen aber auf hartnäckiges Gras und frisches Gemüse. Geeignet für rohen Fisch und Fleisch, süße Kuchen und herzhaften, gereiften Käse sowie für komplexe und würzige Gerichte, bei denen der Geschmacksreichtum die größte Erhebung findet.*

### MORAIOLO

*Das Aroma dieses Öls ist das von Kräutern frische aromatische, pflanzliche Düfte wie Mandeln, Artischocken und Haselnüsse. Die Gerichte, zu denen es am besten passt, sind sicherlich Braten, Suppen, Hülsenfrüchte im Allgemeinen, Bruschetta und gegrilltes Gemüse.*



**VERPACKUNG:** Box mit 3 Mischflaschen L 0,25

**VERPACKUNG:** Holzkiste mit 3 gemischten Monokultivarflaschen von L. 0,25 + 2

Multikultivarflaschen von L 0,50

## PREISE

<b>MULTICULTIVAR:</b> L. 0,5 Flasche	<b>€ 16,00</b>
<b>MULTICULTIVAR:</b> L. 0,25 Dose	<b>€ 7,00</b>
<b>MULTICULTIVAR:</b> L. 3 Dose	<b>€ 45,00</b>
<b>MONOCULTIVAR:</b> Box mit 3 Mischflaschen L 0,25	<b>€ 36,00</b>
<b>MIXED WOODEN BOX</b> (3 gemischte Monokultivarflaschen von L. 0,25 + 2 Multikultivarflaschen von L 0,50)	<b>€ 82,00</b>

### Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Der Versand ist ausgeschlossen und ist gesondert zu berechnen.

Für Bestellungen über 200 € behalten wir uns einen Rabatt vor.

Senden Sie Ihre Bestellung an **decimo@decimo.it**  
und wir senden die Zahlungsanweisungen und Lieferzeiten.