

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА ОЛИВКОГО МАСЛА ТЕЗОРИНО

Регион производства: Тоскана (Масса Мариттима)

Высота над уровнем моря оливковых рощ: 120 метров

Свободная кислотность (% олеиновой кислоты): 0.20

Цвет масла: зеленый с золотистым отблеском

Аромат масла: травянистое

Вкус масла: травянистое с оттенками артишока, умеренно пряное с горчинкой

Типы используемых оливок: Франтойо, Морайоло, Лечино, Пендолино

Период сбора оливок: с 20 октября по 30 ноября

Способ сбора урожая: вручную

Выжимка: в течении 24 часов путем непрерывного действия центрифужного аппарата Pieralisi

Использование: превосходно для улучшения вкусовых качеств любого блюда, идеально как заправка к салатам из свежих овощей, первых блюд и блюд традиционной кухни.