



Dieci/Decimi

DIECI/DECIMI: Unser Spitzprodukt. Dieses Öl ist die erste Typologie, die wir zu Beginn der Ernte produzieren, so der Name 10/10 = 1. Es entsteht durch die Auswahl der besten Oliven im frühreifen Zustand und, die sofort verarbeitet werden, um ein Öl herzustellen, das das Gleichgewicht zwischen dem bitteren und dem würzigen Charakter der Casaliva-Sorte hervorhebt.

Beschreibung

Es handelt sich um ein sehr komplexes und ausgewogenes mittelfruchtiges Öl:

- **Aromatische Noten:** Zitrusfrüchte, Apfel und Blumenstrauß, der an spontane aromatische Kräuter erinnert, charakterisieren dieses Öl.
- **Geschmack:** Bitter und würzig das Öl erinnert grünen Spargel, Artischocke und schwarzen Pfeffer an.

Empfehlungen

Erste Gänge, Fleisch- und Fischtartar, Wildfleisch, Erbsencreme und Vanilleeis.

Sensorisches Profil

BITTER: 7/10 | **SCHARF:** 6/10 | **FRUCHTIG:** 7/10

Technische Information

Jahrgang: 2022

Bezeichnung:

Bio- Olivenöl Nativ Extra

Extraktionsmethode:

Kaltgepresst mit einem Zweiphasen Ölmühle.

Säuregehalt: 0,22%

Peroxide: 4,63 meqO2/Kg

Polyphenole: 443,80 mg/kg

Ölsäure: 75,74%

