

*Le Bontà di Nonna Pippina*



prodotto tipico artigianale

## Olio extra vergine di oliva



### (100%) Cento per cento Olio d'Oliva del Cilento

Olio extra vergine di oliva van “*Le Bontà di Nonna Pippina*” is pure olie afkomstig van de olijvenrassen Salella en Rotondella

Deze olijven groeien in Vallo della Lucania, deze plaats ligt in het landschappelijk beschermde Parco del Cilento onder Salerno (Zuid-Italia) en zijn binnen 12 uur vanaf de boom (handgeplukt) tot olie geperst.

- Onze olijfolie extra vergine di Oliva is eerste klasse olijfolie met een gegarandeerde zuurtegraad van 0,3 % . Dit is mede bereikt door het handmatig plukken van de olijven waardoor ze niet ‘gekneusd’ raakten. NB: Voor de mooiere olijfolieën worden alleen rijpe, onbeschadigde olijven gebruikt.
- Specifiek voor dressings, salades en groenteschotel hebben wij een Olio extra vergine di Oliva van *0,75 ml Fruttato* , deze heeft een volle en pittige smaak en is zeer geschikt om de koude maar zeer zeker ook warme gerechten te completeren.
- Specifiek om te (roer)bakken braden en grillen hebben wij een Olio extra vergine di Oliva van *1 litro*, deze heeft een licht fruitige (licht amandel) smaak, is tevens ietwat pittig waardoor de smaak in eerste instantie vol en zoet is maar even daarna een lichtpittige smaak achterlaat.

*Twee olijfolieën met karakter die uw keuken op een hoger niveau brengen*  
*Nota bene, goede olijfolie is niet alleen heerlijk, maar ook erg gezond!*