

QUARTUS

olio extra vergine di oliva



DOP VALLI TRAPANESI CERASUOLA

La varietà Cerasuola conferisce all'olio caratteristiche olfattive uniche, contraddistinte dall'intensità e nel contempo dalla delicatezza. Il sapore leggermente speziato, conferisce un buon grado di piacevolezza e una buona versatilità in cucina.

CULTIVAR: Cerasuola;

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Alcamo, zona Valli Trapanesi;

TECNICA DI RACCOLTA: Brucatura a mano;

METODO DI SPREMITURA: Estrazione per centrifugazione alla temperatura di 24° effettuata in giornata;

COLORE: Verde brillante;

AROMA: Erbaceo con note di pomodori verdi;

SAPORE: Equilibrato con richiami di spezie;

FRUTTATO: Medio;

ABBINAMENTI SUGGERITI: Formaggi freschi, carni, insalate, verdure cotte. Nella realizzazione dei dolci può sostituire il burro;

CONFEZIONAMENTO: Bottiglie da 500ml (6 x conf.).

A Dop Blend (Valli Trapanesi) of Cerasuola and Nocellara for a unique taste. Three varieties combine to give this oil its unique aroma, providing both an intensity and delicacy at the same time. The slightly spicy flavour gives a good degree of pleasantness and versatility in the kitchen.

VARIETY: Cerasuola;

PRODUCTION AREA: Alcamo, Valli of Trapani;

HARVESTING METHOD: By hand;

PROCESSING SYSTEM: Continuous cold cycle at a temperature of 24°C performed on the same day;

COLOUR: Bright green;

FLAVOUR: Herbaceous with hints of green tomatoes;

TASTE: Balanced with hints of spices;

YIELD: Medium;

SUGGEST COMBINATION: Fresh cheeses, meats, salads, cooked vegetables. Can replace butter in the production of sweet food and desserts;

PACKAGING: 500ml bottles (pack of 6).