

Hurtownia Oliwy

Frantoi Cutrera Oliwa EV "Primo" 750ml

<http://www.hurtownia-oliwy.pl/produkt/frantoi-cutrera-oliwa-ev-primo-750ml>



Producent	Frantoi Cutrera
Cena	83.54 PLN
Cena netto	79.56 PLN

Tradycja Frantoi Cutrera to opowieść o pasji i miłości do ziemi przez całe pokolenia. Firma produkuje tylko wysokiej jakości oliwy tłoczone w ciągu 6 godzin od zebrania. Oznacza to, że wszystkie smaki i zapachy oliwy są zachowywane w oliwie dzięki doświadczeniom mistrzów.

Osiedle rodziny Frantoi Cutrera znajduje się w Chiaramonte Gulfi, w sercu gór Iblei na południowym wschodzie Sycylii. Przez wiele pokoleń podnieśli swoje umiejętności w uprawie oliwek. Oliwa z oliwek extra vergine Primo jest uzyskiwana przy użyciu wczesnych zielonych zbiorów oliwek odmiany Tonda Iblea i jest ekstrahowana na zimno (tłoczona na zimno). To sprawia, że oliwa ma szczególnie świeże i intensywne aromaty owocowe z oliwek. Tonki zielonych pomidorów i aromatycznych świeżych ziół z nutami migdałów i karczochów tworzą wyjątkową harmonię między gorzkimi, pikantnymi i słodkimi elementami.

Oliwa produkowana na Sycylii, tłoczona na zimno wyłącznie z oliwek zbieranych ręcznie w okresie od 1 do 31 października na terenie południowo-wschodniej Sycylii.

Zastosowanie:

- Idealnie pasuje do
- pieczonych mięs i ryb,
 - ryby z grilla,

- dziczyzny,
- grillowanych warzyw,
- zup oraz sałat,

Zapach: Zbalansowany owocowy z nutami wyrazistych zielonych pomidorów, karczocha i aromatycznych świeżych ziół.

Skład: oliwa z oliwek extra Vergine 100%.

Kraj pochodzenia: Włochy (Sycylia).

Opakowanie: Ciemnie szkło.

Gramatura: 750ml.

Kwasowość: <0,5.

Pani Klaudia Sroczyńska z bloga kulinarnego DusiowaKuchnia.pl - opisała oliwę Frantoi Cutrera:

[Jak smakuje najlepsza oliwa na świecie?](#) Zapraszamy do lektury!

Zapraszamy do polubienia naszego profilu na FB: [Hurtownia Oliwy na FB](#).
Jak pakujemy zamówienia naszych klientów: [Paki, paczki, paczuchy i paczunie](#).

Dlaczego warto zamówić u nas? Oferujemy pełny serwis! [Szczegóły tutaj](#).

Zdobyte nagrody :

Oliwa Frantoi Cutrera - 6 oliwą świata!

http://www.evooworldranking.org/_EN/ran_society.php

- Italy 2010, "Flos Olei 2010" Extra Virgin Olive Oil Guide
The best Extra Virgin Olive Oil of the year in the World
- Italiy 2010, "Slow Food" Selection
3 Olives, Primo DOP
- Italy 2010- Spoleto 2010, "Ercole Olivario" International Contest
1 st Place Intense Fruity Category, Primo DOP
- Italy 2010 - Gradara 2010, "Orciolo D'Oro"
1st Place Intense Fruity Category,, Primo Bio
- Italy 2010 - Gradara 2010, "Orciolo D'Oro"
1st Place Intense Fruity Category,, Primo DOP
- Italy 2010 - Seneghe (OR) 2010, "Montiferru 2009" International Contest
2st Place, Primo DOP
- Italy 2010- Ariano Irpino (AV) 2010, "Premio Tricolle" National Contest
1st Place Intense Fruity Category, Primo DOP
- Germany 2010, "Der Feinschmecker " Extra Virgin World Selection
3st Place, Primo DOP
- Germany 2010, "Merum" Extra Virgin Olive Oil World Selection
"Merum Degu-Box" Selection, Primo DOP