

Hurtownia Oliwy

Frantoi Cutrera Oliwa EV "Frescolio" 750ml - karton

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



Producent	Frantoi Cutrera
Cena	516.94 PLN
Cena netto	492.32 PLN

Od pokoleń rodzina Cutrera poświęca swoje życie uprawie drzew oliwnych i produkcji oliwy z oliwek. Początki firmy sięgają ponad sto lat temu, do 1906 roku, kiedy rodzina Cutrera zaczęła pielęgnować swoje drzewa oliwne w Chiaramonte Gulfi, małym miasteczku w południowo-wschodniej Sycylii. W 1979 r. Giovanni Cutrera, głowa rodziny, założył swój pierwszy młyn z pomocą swojej żony Marii. Przez lata dzieci Giovanniego, Maria, Giusy i Salvatore dołączyły do swojego taty na swojej farmie, a w 1999 r. zdecydowały się otworzyć drugi młyn. Rodzina Cutrera przywiązuje ogromną wagę do każdego etapu produkcji oliwy z oliwek: zbiera oliwki ręcznie, aby zminimalizować uszkodzenia, transportuje oliwki do młyna w ciągu 6 godzin. Zachowując równowagę między tradycją a innowacją, Frantoi Cutrera kontynuuje dziedzictwo, które członkowie gospodarstwa stosowali od ponad wieku.

Zebrane wcześniej z zielonych oliwek i butelkowane wkrótce po zmiążdżeniu, ta limitowana edycja niefiltrowanej oliwy z oliwek jest prawdziwym smakiem sycylijskich zbiorów oliwek. Świeży, owocowy aromat jest wyjątkowo intensywny dzięki wyraźnym nutom świeżych aromatycznych ziół, charakterystycznych dla świeżo wyprodukowanej oliwy. W pełni aromatyczny smak jest bogaty i otacza pikantną i gorzką świeżością. Ten olej jest wyjątkowy na świeżo upieczonym chlebie i doskonały na bruschettę, zupy warzywne i mięso na grillu, a także na obfite zimowe dania, takie jak gulasze i zapiekanki.

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

- świeżego chleba,
- bruschetty,
- mięsa z grilla,
- gulaszu,
- zup oraz zapiekanek,

Zapach: Owocowy i bardzo intensywny z nutami wyraźnych aromatycznych świeżych ziół, charakterystycznych dla świeżo wyprodukowanej oliwy.

Kolor: Zielony, pochmurny z powodu naturalnej dekantacji.

Skład: oliwa z oliwek niefiltrowana extra Vergine 100%.

Kraj pochodzenia: Włochy (Sycylia).

Opakowanie: Jasne 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](#).

W kartonie znajduje się 6 sztuk.

Osoby zainteresowane stałą współpracą i/lub zakupem większej partii towaru, proszę o kontakt via e-mail - prześlemy ofertę cenową, skorygowaną odpowiednio pod zapotrzebowanie klienta.