

# MAURINO" EVO OLIVENÖL

Flüssiges, trockenes Öl mit mittlerer bis intensiver Fruchtigkeit.



**Beschreibung:** Flüssiges, trockenes Öl mit mittlerer bis intensiver Fruchtigkeit, das stark harzige und balsamische Noten von frischen Walnüssen, grünen Bananen, Disteln, Artischocken und Zypressen verströmt, gefolgt von bitteren und würzigen Noten mit einer hohen aromatischen Komplexität im Abgang.

**Anbaugebiet:** TOSKANA

**Oliven-Sorten:** Maurino

**Erntezeit:** Ende September, Anfang Oktober

**Extraktionsverfahren:** Die Oliven werden bis zu 4 Stunden gelagert und noch am selben Tag in unserer eigenen Mühle gepresst. eine zweistufige MORI-TEM-Mühle ohne Verwendung von Wasser, so dass alle Inhaltsstoffe des Öls erhalten bleiben.

**Aussehen:** gefiltert klar

Kaltpressung

**Lagerung des Öls:** Stahltanks mit Stickstoff