



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Olivenöl Extra Vergine

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Seit 1353 bewirtschaften die Grafen Serego Alighieri, die Nachfahren des Dichters Dante, ihre Besitzungen im Valpolicella mit Liebe und Professionalität und widmen sich den Reben und anderen traditionellen Kulturpflanzen der Region, um den Tisch mit hochwertigen Lebensmittelspezialitäten noch reicher zu decken.

Olivenöl Extra Vergine von delikatem, fruchtigen und würzigem Geschmack. Die Oliven werden von Hand geerntet und mit dem traditionellen System der Kollergangmühlen (große rotierende Graniträder) verarbeitet, die von den historischen Besitzungen der Grafen Serego Alighieri im klassischen Valpolicella-Gebiet stammen.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Goldgelb mit grünen Reflexen.

Bouquet: Intensiv, dabei delikater und freundlich.

Geschmack: Mild und delikater, mit faszinierenden Eindrücken von Mandeln.

VERWENDUNGSEMPFEHLUNG

Für alle Gelegenheiten in der Küche geeignet, besonders für die Zubereitung von Zwischengerichten der Mittelmeerküche, Suppen aus Gemüse und Hülsenfrüchten, zartes Fleisch und Süßwasserfische. Ideal um frisches gekochtes oder gegrilltes Gemüse, rohes Fleisch (Carpaccio) anzumachen und für die Zubereitung von Saucen (Mayonnaise).

LAGERUNG

Kühl und trocken gelagert einige Jahre haltbar. Vor Licht schützen.



500
ml



Seit 1353 bewirtschaften die Grafen Serego Alighieri, die Nachfahren des Dichters Dante, ihre Besitzungen im Valpolicella mit Liebe und Professionalität und widmen sich den Reben und anderen traditionellen Kulturpflanzen der Region, um den Tisch mit hochwertigen Lebensmittelspezialitäten noch reicher zu decken.

