

Oro del Cratere

Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano



Dalle tenute storiche di Cantine Astroni nasce oro del cratere ottenuto dalle varietà Leccino, Itrana, Coratina e Ravece.

Dall'unione di queste cultivar e del suolo vulcanico nasce un olio pregiato, grazie ad una lavorazione a freddo che avviene immediatamente dopo la raccolta.

Un olio leggero, sapido ideale per condire piatti di pesce delicati, insalate e verdure

Tipologia prodotto: olio extra vergine di oliva.

Confezione: bottiglia in vetro 500ml.

Tipologia Materia prima: varietà Leccino, Itrana, Coratina e Ravece.

Provenienza Materia Prima: provincia di Napoli, Campi Flegrei.

LAVORAZIONE

La lavorazione avviene in un moderno frantoio a ciclo continuo.

Le olive dopo essere opportunamente defogliate e lavate, vengono frante con un frangitore a martelli al fine di preservarne tutti i composti fenolici e non dar vita a processi ossidativi.

La gramolazione avviene in assenza di ossigeno e a temperatura controllata sempre inferiore a 25° C.

L'estrazione, anch'essa a freddo, avviene per mezzo di un decanter a tre fasi a risparmio d'acqua.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

L'Olio si presenta con un colore giallo verdolino, dai sentori di nocciola, pianta di pomodoro e delicate note erbacee, il fruttato è medio intenso.

CONSIGLI D'USO

Olio perfetto per il condimento di piatti delicati di pesce, insalate e verdure.

Formati Disponibili
0.5l