

T É C N I C A S D A T O S

Cod. 0425

Condimento a base de aceite de oliva virgen extra y trufa blanca - 100 % italiano - botella de 250 ml
Condimento a base de aceite de oliva virgen extra y trufa blanca - 100 % italiano - botella de 250 ml

- **Sin defectos.**
- **Zona de producción:**
Campomarino, provincia de Campobasso, Italia.
- **Variedades utilizadas:**
dos variedades predominantes: Leccino y Gentile di Larino.
- **Época y método de recolección:**
cosechada a mano, a principios de diciembre.
- **Estado de madurez en el momento de la cosecha:**
«invaiate».
- **Método de molienda:**
deshojado y lavado, extracción: ciclo continuo en dos fases y aroma.
- **Producción media anual:**
400 l.
- **Envases:**
botellas de 250 ml – caja de 12 botellas
- **Composición del palé (80 x 120 cm):**
84 cajas (21 x 4 capas)



Prueba organoléptica y otras consideraciones

- **Color:**
amarillo dorado con reflejos verdes.
- **Aroma:**
intenso y persistente, a aceitunas recién prensadas y trufa blanca.
- **Sabor:**
ligero y afrutado, ligeramente picante con toques de hierbas y trufa blanca.

Uso culinario: crudo en algunos entremeses, platos de pasta o arroces (para dar sabor a salsas), ideal para pizza, etc.