

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/costa-doro-extra-wloska-oliwa-750-ml-p-767.html>



Costa d'Oro EXTRA włoska oliwa 750 ml

Cena	52,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8007270501017
Kod EAN	8007270501017
Producent	Costa d'Oro
Pojemność	0.75 ml
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	1 kg
Rodzaj	extra vergine
Nazwa handlowa	Costa d'Oro EXTRA włoska oliwa 750 ml
Marka	Costa d'Oro
Kod producenta	8007270501017
Stan opakowania	oryginalne
EAN (GTIN)	8007270501017
Typ	oliwa z oliwek
Smak	oliwa naturalna

Opis produktu



Historia Costa d'Oro zaczęła się w 1968 roku od spotkania dwóch rodzin umbryjskich ożywionych tą samą ambicją. Wybrzeża Umbrii to terytorium o bardzo bogatych glebach, na którym współistnieją różne podstrefy i klimaty oraz gaje oliwne, z których pochodzą jedne z najlepszych oliw we Włoszech.

Panel doświadczonych degustatorów Costa d'Oro, oprócz udziału w wyborze najlepszych partii oliwek, wyraża całą swoją sztukę w najdelikatniejszej fazie procesu: doborze składu mieszanek, które trafiają na stoły konsumentów. Z wielką kompetencją i wrażliwością wybierają i łączą różne nuty aromatyczne, tworząc mieszanki o idealnej harmonii i stałości.

Flagowym produktem Costa d'Oro są oliwy niefiltrowane, które są archetypem oliwy. Oliwa z oliwek wyciągana na zimno i

butelkowana bez dalszych etapów filtracji, zachowuje bogactwo, pełnię zapachu i żywą intensywność nienaruszonego produktu, który wzmacnia smak natury i na nowo odkrywa tradycję. Taka oliwa jest nie tylko bardziej treściwa, ale także bogatsza, niefiltrowana oliwa ma lepszy profil odżywczy, z większą ilością polifenoli, naturalnych przeciwutleniaczy.

Autentyczność produktu, szczerść jego smaku odzwierciedlają filozofię produkcji Costa d'Oro i zbierają szczególne uznanie na rynku.

Costa d'Oro jest ekspertem całego procesu, który składa się z 3 etapów:

1. Natychmiastowe zgniatanie - aby uzyskać wysokiej jakości oliwę, podstawowe znaczenie ma wyekstrahowanie oliwy z wyselekcjonowanych oliwek jak najszybciej po ich przybyciu do młyna. Costa d'Oro preferuje prasowanie ciągłe, aby uzyskać bardziej jednolitą pastę i zminimalizować narażenie na działanie tlenu.
2. Delikatne mieszanie - w tej fazie pasta oliwna jest ciągle mieszana, aby ułatwić łączenie się kropelek oleju. Costa d'Oro wybiera obróbkę w niskich temperaturach, trwającą około 40 minut. Unikając temperatur wyższych niż 27°C i dłuższych czasów, zachowuje nienaruszony profil organoleptyczny i bogactwo polifenoli każdej ze swoich oliw.
3. Naturalna dekantacja - czyli odstawienie oliwy na kilka dni przed butelkowaniem. W tym okresie fragmenty surowca naturalnie osadzają się na dnie, gwarantując czystość produktu na powierzchni. Dekantacja odbywa się w kontrolowanej temperaturze, aby zachować właściwości organoleptyczne i sensoryczne oliwy.



Extra Costa d'Oro to jeden z Klasyków, wybór bardzo wszechstronnych oliwek, które dzięki szczególnej równowadze aromatu doskonale nadają się do codziennego użytku zarówno jako przyprawa, jak i jako nieomylny sprzymierzeniec każdego przepisu. Jest to bardzo lubiany olej ze względu na swoją wszechstronność, co czyni go zrównoważonym składnikiem. Niezbędna obecność w każdej spiżarni, bo potrafi nadać wartość każdemu danu.

IDEALNE KOMBINACJE

Jej dobrze zbilansowany owocowy aromat w pełni wyraża się w gorących i gotowych potrawach, takich jak sosy i

zupy. Elegancki także w pikantnym smaku z przyjemnymi nutami migdałów i przyjemnym tłem wanilii.





Il Biologico

Italia, Grecia, Spagna,
Marocco, Tunisia



L'italiano

Italia



Il Grezzo

Italia



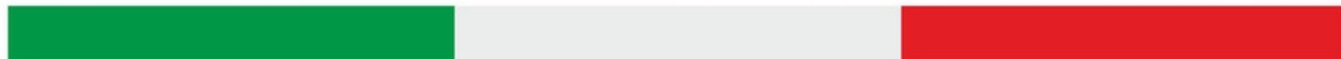
L'Extra

Italia, Grecia, Spagna,
Marocco, Tunisia



L'Extra Squeeze

Italia, Grecia, Spagna,
Marocco, Tunisia



M A D E I N I T A L Y