

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/costa-doro-il-grezzo-wloska-oliwa100-italiano-1l-p-288.html>

Costa d'Oro Il Grezzo włoska oliwa 100% Italiano 1L

Cena brutto	79,00 zł
Cena netto	75,24 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Costa d'Oro
Typ	oliwa z oliwek
Smak	oliwa naturalna
Pojemność	1000 ml
EAN	8007270012582
Rodzaj	extra vergine
Nazwa handlowa	Il Grezzo 100% Italiano Non Filtrato
Marka	Costa d'Oro

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.



Il Grezzo to oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, która nie poddana filtracji posiada niezwykle bogactwo polifenoli, naturalnych przeciwutleniaczy. Jak prosto z olejarni zachowuje świeżość świeżo tłoczonych oliwek, przenosząc na stół tradycję. Produkowana wyłącznie ze 100% włoskich oliwek, obrabianych na zimno tak szybko, jak to możliwe, najlepiej w ciągu 24 godzin od przybycia do młyna.

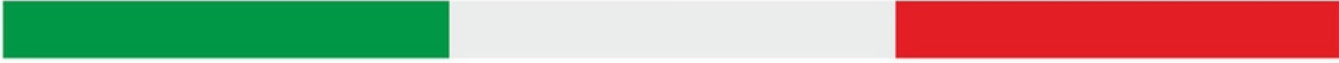
Idealna do spożywania na surowo - do sałatek, warzyw, pieczywa, foccaci, pizzy.

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	3367kJ/819kcal
Tłuszcz	91.0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	14.0 g
Węglowodany	0.0 g
w tym cukry	0.0 g
Białko	0.0 g
Sól	0.0 g

kraj pochodzenia: Włochy







M A D E I N I T A L Y