

1967

FRANTOIO EMANUELE

Olio Extra Vergine di Oliva

Camolio od 1967 r. Olio Extra Vergine di Oliva

Tradycyjna oliwa z oliwek z najwyższej jakości
zebranych u podnóży wulkanu Etna - Sycylia.

Tłoczona na zimno w ciągu 24h - Nie filtrowana - 100% Italiano

Rodzina tradycja kultywowana przez kolejne pokolenia

i wieloletnie doświadczenie zdobyte w produkcji oliwy z oliwek,
to najlepsza gwarancja dla konsumenta.



MORESCO - wyrazista

*Stworzone w sposób, który dogodzi
nawet najbardziej wybrednym
smakoszom oliwy...*

Rodzaj Oliwy:

Extra Vergine monocultivar (jednogatunkowa)

Zbiór: w pierwszej połowie listopada.

Tłoczona od zbioru ręcznego w ciągu 24H!

Charakterystyka: Wyrazista - niefiltrowana

Gatunek Oliwek: „Nocellara Etnea” 95%, „Moresca” 5%

Wysokość zbioru:

od 400m do 700m n.p.m (Wulkan Etna)

Kwasowość: od 0,2 % (niska)

Gęstość: średnia

Zapach: Przyjemny aromat świeżych ziół,
z nutami zielonych jabłek i migdałów

Dostępna również aromatyzowana infuzją:

chilli, czosnek, bazyliia, biała trufla

Zastosowanie:

Najlepiej na surowo. Zalecana do delikatnych dań, w których
nie chce się maskować smaku potraw jak ryby, przystawki,
białe mięsa lub gotowane. Na oliwie można smażyć do 210°C.



IL TRIONFO - intensywna

*Ta esencja to najlepsze co jest możliwe
do uzyskania z oliwek, dla prawdziwych
koneserów poszukujących wykwintności
smaku i niepowtarzalnych doznań.*



500 ml



1l | 3l

Rodzaj Oliwy: Extra Vergine monocultivar (jednogatunkowa)

Zbiór: druga połowa października.

Tłoczona od zbioru ręcznego w ciągu 24H!

Charakterystyka: Intensywna - niefiltrowana

Gatunek Oliwek: „Nocellara Etnea” 95% - „Moresca” 5%

Wysokość zbioru: od 400m do 700m n.p.m (Wulkan Etna)

Kwasowość: od 0,15 % (bardzo niska)

Gęstość: średnio-wysoka

Zapach: Silnie odczuwalny zapach ziół i warzyw,
z przyjemnym posmakiem pomidorów i nutą karczochów.

Zastosowanie:

Tylko na surowo, najlepiej do dań, w których chce się podkreślić
smak i zapach. Szczególnie wzbogaca przepisy na bazie sosów
pomidorowych, gotowanych warzyw lub do sałatek, pizzy i bruschetta.

Zbiory oliwek i produkcja oliwy z oliwek

Starannie ręcznie zbierane oliwki, dojrzewające na ziemi wulkanicznej
bogatej w minerały, co daje im niepowtarzalny i unikalny smak,
są przewożone do tłoczni i zgniatane tego samego dnia (24H)
by utrzymać jak najdłużej właściwości organoleptyczne oliwy.
Tłoczenie odbywa się jednorazowo w tradycyjnej prasie mechanicznej.
Ze 100 kg oliwek uzyskiwane jest średnio 15 do 20 litrów oliwy.

Oliwy Camolio nie są filtrowane, są poddawane naturalnemu
procesowi dekantacji (2-3 miesiące), co pozwala zachować wszystkie
właściwości zdrowotne, lecznicze i smakowe oliwy z oliwek.

Oliwy Camolio to esencja sycylijskich oliw, powstałe z gatunku
„Nocellara Etnea” który rośnie tylko i wyłącznie na Sycylii
u podnóży wulkanu Etny.