

Rinomato

Il mito prima di tutto, questo è RINOMATO: un'etichetta il cui prestigio è in grado di attirare l'attenzione di tutti gli appassionati in giro per il mondo. Un olio a dir poco incredibile, in cui i molteplici profumi si armonizzano in maniera favolosa, frutto dell'indiscussa capacità di Rino Matone di creare oli unici.

ABBINAMENTO

Ideale su antipasti di tonno, carpaccio di carne cruda, insalate di funghi porcini, zuppe di fagioli, primi piatti con salsiccia, polpo bollito, carni rosse o cacciagione alla griglia, formaggi stagionati a pasta dura.

NOTE TECNICHE

Denominazione: olio extravergine di oliva
RINOMATO Tenuta Zuppini

categoria: Fruttato Intenso

Tipologia: 100% Italiano

Resa/100 Kg di olive: 3-4 %

Sistema di estrazione: Frantoio Zuppini

Aspetto: filtrato

Densità: fluidità elevata

Formati
disponibili

