



Le Ferre MULTIVARIETALE olio extravergine d'oliva 750 ml 2025

Producent: **LE FERRE**

Rocznik:

Zawartość alkoholu: **0.0%**

Pojemność: **750 ml**

Region: **Puglia**

Rodzaj:

Kolor wina:

Styl:

Beczka:

Cena netto: **64.00 zł**

Cena brutto: **67.20 zł**

Oliwa extra vergine Multivarietale to wyważony blend starannie dobranych oliw z różnych odmian oliwek, który łączy w sobie delikatność i aromatyczną głębię w idealnej równowadze. Powstaje z oliw pochodzących z Apulii i stanowi przykład sztuki blendowania, w której różne nuty smakowe współgrają ze sobą, tworząc harmonijny profil sensoryczny.

W aromacie oliwa jest lekko owocowa, z wyczuwalnymi nutami migdała, a w smaku oferuje delikatną goryczkę i przyjemną pikantność na finiszu – wszystko w niezwykle zbalansowanym wydaniu. Multivarietale to oliwa o łagodnej intensywności, która gwarantuje gładkość i harmonię w każdym łyku.

Dzięki swojemu uniwersalnemu charakterowi doskonale sprawdza się zarówno jako oliwa do przyprawiania na surowo, jak i jako baza w kuchni, do gotowania i smażenia. Jej smak podkreśla szeroki wachlarz potraw, a przy tym jest stabilna termicznie, co czyni ją idealnym wyborem do codziennego gotowania.

Intensywność: 2,5/5

Data przydatności do spożycia: 11.05.2027

Nagrody:



Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/le-ferre-multivarietale-olio-extravergine-d-oliva-750-ml.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046