



Le Ferre, Leccino Monovarietale olio extravergine d'oliva 500 ml 2025

Producent: **LE FERRE**
Rocznik:
Zawartość alkoholu: **0.0%**
Pojemność: **500 ml**
Region:
Rodzaj:
Kolor wina:
Styl:
Beczka:

Cena netto: **70.00 zł**
Cena brutto: **73.50 zł**

Oliwa extra vergine Leccino to delikatna i subtelna oliwa z oliwek z odmiany Leccino, pochodząca z regionu Apulii we Włoszech. Charakteryzuje się eleganckim, lekko owocowym aromatem z nutami migdała oraz łagodnym, zrównoważonym smakiem, w którym wyczuwalna jest przyjemna, delikatna goryczka i subtelna pikantność.

Dzięki swojej lekkości i harmonii ta oliwa doskonale sprawdza się zarówno na surowo, jak i jako dodatek do wielu dań. Świetnie podkreśla smak sałatek, bruschetty, dipów, deserów czy delikatniejszych mięs, a także jest idealna jako oliwa dla dzieci lub do subtelnych potraw z serami dojrzewającymi i drobiem.

Intensywność: 2/5

LECCINO

INTENSITY 

VARIETY

Origin from Puglia and Tuscany.

TASTING NOTES

Mildly fruity aroma, this oil lends balanced taste with elegant notes.

SUGGESTIONS

Good for sweets, bruschetta, childhood's food, pinzimonio.



Data przydatności do spożycia: 17.04.2026

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/le-ferre-leccino-monovarietale-olio-extravergine-d-oliva-500-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