

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



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

Cena netto: **65.00 zł**
Cena brutto: **68.25 zł**

Oliwa extra vergine Coratina to intensywna oliwa z oliwek pochodzących z Apulii – regionu we włoskiej południowej części Półwyspu Apenińskiego.

Charakteryzuje się pełnym, intensywnym aromatem owocowym, z wyraźnymi nutami liści oliwki i karczocha. Jej smak jest mocny, szeroki i zdecydowany, z dobrze zaznaczonym pikantnym oraz trwałym gorzkawym finiszem, który podkreśla strukturę i temperament tego oliwnego ekstraktu. Ta oliwa świetnie sprawdza się jako dodatek do wielu dań – jest idealna do focacci, mięs (zwłaszcza czerwonych), potraw z roślin strączkowych, owoców morza, pieczonych ryb, dziczyzny i ośmiornicy. Intensywność: 5/5

Data przydatności do spożycia: 06.04.2027

CORATINA

INTENSITY 

VARIETY
Origin from Puglia.

TASTING NOTES
Intense fruity, vegetables notes, its aroma evokes artichoke. Intense oil with decidedly spicy notes and balanced bitter flavours.

SUGGESTIONS
Ideal on pizza, red meat, legumes, prawns, baked fish.



"Smakowanie olejów z oliwek jednoodmianowych jest podróżą po regionach odległych, która materializuje się na naszych stołach. Łaskocze nasze podniebienia i wprowadza w dobry nastrój. Tak też jest w przypadku oleju z odmiany Coratina, uprawianej głównie w Apulii, południowe Włochy. Olej o intensywnym zielonym kolorze ze złocistymi odcieniami. Pachnie koprem włoskim, karczochami, sianem i pieprzem. W smaku wyczuwalna jest trawa i... znowu karczochy. Coratina jest olejem o dużej zawartości naturalnych substancji antyutleniających. Jest dość pikantna. Przy użyciu jej do zup czy sałatek nie potrzeba już dodawać soli, pieprzu czy innych przypraw. Zresztą, te ostatnie dodatki służą najczęściej do przykrycia wad różnych oliw. Są też prawie konieczne, gdy stosuje się w kuchni rozmaite bezzapachowe, bezsmakowe i rektyfikowane oleje nie z oliwek." 30.03.21

źródło: <https://www.facebook.com/caffeitaliaciechanow/>

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/le-ferre-coratina-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