

huile d'olive

vierge extra - extraite à froid

Domaine : Olio Guglielmi
Producteur : Saverio Guglielmi



Variétés - Coratina & Peranzana
Origine - Italie, Pouilles

Type - Fruité vert
Indice d'acide Oléique - < 0.35%

Au nez, cette huile présente de puissantes notes d'herbe coupée. En bouche nous retrouvons ces notes végétales et une pointe d'amande fraîche qui persiste.

Dluo :

1 L : €

1 Kg : €