



T E N U T A

VENTERRA

Olio extra vergine di oliva biologico multivarietale



ZONA DI PRODUZIONE

Italia, Puglia sud, versante jonico entroterra tarantino

NOTE ORGANOLETTICHE / DEGUSTAZIONE / ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Colore giallo dorato con lievi riflessi verdi, profumo leggermente fruttato con gusto dolce con leggeri e persistenti sentori di amaro e piccante. In cucina si presta ad un uso versatile, sia crudo che cotto.

CONFEZIONI

Lattina in banda stagnata alimentare: 5, 3, 2 e 1 l