

SANTI DIMITRI LECCE: L'EXTRA OLIO DI OLIVA VERGINE PER TUTTI I GUSTI

SALVE. LA SANTI DIMITRI L'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALENTINO TUTTO DI UN PEZZO

L'enorme varietà di aromi che l'olio d'oliva può avere lo rende un alimento utilizzabile in qualunque tipo di cucina. I primi utilizzatori sono stati ovviamente i popoli del Sud che, grazie alla salutare dieta mediterranea detengono il record dei più bassi tassi di malattie cardio-vascolari.

I tecnici della Santi Dimitri sanno che l'olio d'oliva può essere fruttato o speziato, dolce o amaro, forte o delicato; il suo gusto infatti è fortemente determinato da diversi fattori naturali.

Si possono distinguere tre principali categorie di olio a seconda del suo grado di acidità e della sua purezza: Olio extravergine d'oliva - Olio vergine d'oliva o puro - Olio d'oliva fine o olio d'oliva

L'olio extravergine di oliva

È l'unico olio vegetale ottenuto con sola pressione, senza manipolazione o additivi chimici. A differenza degli oli di semi (soia, arachide, girasole, ecc.). Contiene le vitamine E, A, K, D che hanno proprietà antiossidanti ed effetto protettivo sulle cellule dell'organismo. Ha un livello di acidità inferiore all'1% (1 grammo per ogni 100 gr).

Eccolo: Mandarino 25 cl SANTI DIMITRI

Condimento a base di Olio extra vergine di oliva e mandarini freschi

Cultivar: Ogliarola, Cellina di Nardò e mandarini freschi

Terreno: sabbioso

Piante/ha: -

Sesto: irregolare

Periodo di raccolta: III decade di ottobre direttamente dall'albero

Note: estrazione centrifuga a freddo (in continuo) e decantazione naturale. Non filtrato.

Analisi sensoriale:

Esame visivo: giallo oro intenso

Esame olfattivo: fresco con evidenti sentori di mandarino

Esame gustativo: sapido, delicata nota agrumata e leggera nota piccante tipica dell'olio fresco

Stupendo sia alla vista che all'olfatto e al gusto; rotondo ed equilibrato organoletticamente, piacevole ed avvolgente sensorialmente. Grazie alle componenti aromatiche e fruttate contenute e la scia agrumosa incorporata si adatta a molte combinazioni. Ottimo su piatti di pesce dove necessita il condimento con olio di oliva si abbina con insalate estive, sul gelato, carmi alla brace e quanto del vostro gusto.

Info: Santi Dimitri Azienda Agricola

Via Guidano C.da Santi Dimistri - Galatina (Lecce)

Telefono: 0836.565866 - Fax 0836.565867

sito web: www.santidimitri.it

e-mail: info@santidimitri.it

