



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Fontodi Olio Extra Vergine di Oliva Chianti Classico Classico 2025

Olivenolje | Italia | Pris: 259,00 inkl. mva |

FAKTA

| | |
|---------|--------|
| Land | Italia |
| Alkohol | 0 % |

WebIntro Fersk økologisk olivenolje fra Chianti Classico!

WebText Olivene håndplukkes og presses forsiktig samme dag for å bevare maksimal friskhet og aroma i frukten. Toppmoderne, kontinuerlige presser i rustfritt stål benyttes for å beskytte olivenmassen og oljen mot oksidasjon. Resultatet er friske og rene oljer som beholder både farge og fruktighet lenger. Oljen lagres kortvarig i tanker av rustfritt stål i stedet for i «orci» (terrakottakrukker), før den filtreres gjennom bomull og tappes tidlig på flaske for å bevare mest mulig friskhet. Blandingen til den klassiske Fontodi Extra Virgin Olive Oil er hovedsakelig basert på Correggiolo (Frantoio), Moraiolo og pollineringsorter. Fargen er levende grønn-gyllen, og smaken byr på den karakteristiske krydrede tonen av hvit pepper, grønne artisjokker og aromatiske urtepreg som oppnås gjennom de kjølige kveldene i Panzano. Denne oljen gir et friskt løft til sommer-



salater og passer ut-
merket over langtid-
skokte ragùer, men den
virkelig kommer til sin
rett når den dryppes
over grillet storfekjøtt
rett fra grillen – tenk
en aromatisk grillet bis-
tecca Fiorentina badet i
flytende gull.