



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Olivenolje Selvapiana - UTSOLGT! 2021

Olivenolje | Italia | SAP-nr.: 135514 | Pris: 280,00 inkl. mva |

FAKTA

Land	Italia
Alkohol	0 %

WebIntro Årets olivenolje fra Fattoria Selvapiana i Chianti Rufina i Toscana, med distinkt adresse fra en kjølig vekstsone og et karrig jordsmonn.

WebText Intens lys grønn farge. En fersk og fyldig olje i en fet stil med flott modning og klare, tydelige aromaer. Olivenoljen har en ren, rik og finessepreget smak av rå artisjokk med toner av frisk grønn asparges, rucola og nyplukkede nøtter i et balanserende midtparti og en flott bitterhet i finish som løfter hele smaksbildet – og så, når siste dråpe er fortært, kommer pepperpreget med et smell!

Olivenoljen kommer fra Selvapians 35 hektar med olivenlunder i Rufina i Chianti, og er laget av oliventypene frantoio og moraiolo, som presses skånsomt for å ivareta deres delikate og fruktige kvaliteter. Oljen lagres så i tradisjonelle store orci (keramiske krukker) etter pressingen, hvor de tyngste sedimentene utfelles nokså umiddelbart.

Flaskene kommer i hver sin lille eske, og har praktisk



helletut. Oljen kan kjøpes enkeltvis eller i hele kasser à seks flasker, og du velger leveringsalternativ underveis i kjøpsprosessen i nettbutikken.

Oljen kan hentes på vårt kontor i Bygdøy Allé 23, sendes med bud innenfor ring 3 i Oslo eller sendes i posten til hvilken som helst adresse i Norge.