



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 - UTSOLGT 2022

Olivenolje | Italia | SAP-nr.: 144556 | Pris: 310,00 inkl. mva |

FAKTA

Land	Italia
Alkohol	0 %

WebIntro Fersk økologisk
olivenolje fra Chianti
Classico!

WebText Fontodi lager
utelukkende extra
virgin-olivenolje av
egne oliven fra egne
trær som vokser ulike
steder rundt
vinmarkene, omtrent
4-500 meter over
havet. Oliventrærne er
plantet med en tetthet
på 400 trær per hektar,
og kultiveres med den
klassiske italienske
beskjæringsteknikken
polykonisk
krukke.
Olivenol-
jen består av 80 %
correggiolo og 20 %
moraiolo, som plukkes
for hånd og presses
forsiktig samme dag for
å beholde alle
aromastof-
fer.
Knall
grønn og fersk
olivenolje med en klar
aroma av gress, urter
og pepper. Dette er en
svært intens olivenolje
som passer spesielt
godt til kjøttretter,
salater med mye smak
og robuste supper –
eller den enkleste
varianten: rett på
nybakt brød sammen
med litt maldonsalt.



