

МАСЛО

Оливковое масло первого холодного отжима

Оливки собираются строго вручную во время начала созревания винограда: Свежие ягоды очищают от листьев и промытые перед измельчением.

Масло первого холодного отжима с исключительным вкусом и очень низкой кислотности.

Аромат с нежными зелеными запахами луговой травы и нотками трав. Цвет с красивыми зелеными прожилками хлорофилла. В аромате раскрываются слегка пряные акценты спелых томатов и нотки одуванчика.

