



# Clara

## PROFILO ORGANOLETTICO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CULTIVAR: *Ascolana Tenera*

TIPOLOGIA SENSORIALE: olio caratterizzato da un livello intenso di **Fruttato**, un livello medio di **Amaro** e **Piccante**, con sentori prevalenti di **Erba/Foglia** e **Pomodoro** e leggere sensazioni di **Carciofo** e **Mandorla fresca**.

CIBI CONSIGLIATI: questo olio si sposa bene con ogni tipo di **bruschetta**, **insalata di pomodori**, **caprese**, **pasta artigianale in bianco** o con sughetti semplici, **zuppa di cereali**, **pesce arrosto**.

