



Clara

PROFILO ORGANOLETTICO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CULTIVAR: Carboncella

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

CIBI CONSIGLIATI: questo olio si sposa bene con cibi saporiti come **primi piatti** con salse intense, **zuppe**, **carni rosse** alla griglia, **bruschette** di vario genere.

