

Olivenöl Sicilia

PAESE DEL SOLE



Sicilia – isola italiana baciata dal sole.

La regione di Enna è situata nel fertile cuore della Sicilia. Qui crescono gli ulivi secolari della famiglia di Andrea. Le olive, del tipo «Nocellara Etnea» vengono raccolte a mano. Dopo essere state lavate, vengono macinate come frutto intero a metodo tradizionale, spremitura a freddo. La raccolta annuale dona così al massimo circa 3'000 litri di olio extra vergine di oliva.

L'olio ottenuto è di colore **d'oro chiaro** con un sapore **delicato e fruttato** che rammenta erba appena tagliata, mandorle e carciofi.

Ideale per raffinare ed esaltare piatti tradizionali mediterranei.





L'Olio di oliva Sicilia viene importato in Svizzera in piccole quantità direttamente dal produttore.

L'Olio di oliva Sicilia dona un sapore «Extra» senza dominare. Ottimo sulla pasta, carni e verdure, e per condire insalate o come additivo per l'impasto della pizza. Usate l'olio Sicilia secondo il vostro palato e gradimento.



Olivenöl Sicilia

PAESE DEL SOLE



olio-paesedelsole.ch



info@olio-paesedelsole.ch

