

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Malenchini, Olivenöl Extra Vergine, Colli Fiorentini, Toskana

Region: *Toskana*
Erzeuger: *Fattoria Liliano di Malenchini*

Rebsorte:
Bestell-Nr.: *31169*

Dieses typisch toskanische, handgelesene Olivenöl von Diletta Malenchini wird aus den Sorten Frantoio, Leccino, Moraiolo und Pendolino hergestellt. Das Öl überzeugt mit frischer, angenehm bitterer Geschmacksnote nach grünen Oliven und schmeckt intensiv fruchtig, ist im Abgang lang anhaltend und pikant, mit faszinierenden Mandelanklängen. Ein besonderer Genuss ist dieses garantiert echte und unmanipulierte Extra Vergine zu Grilltem mit Kräutern, zu mariniertem Fleisch, Schwertfischsteak und gegrillter Paprika. Ideal auch für Bruschetta mit Knoblauch und Salz.

