

Olio Extra Vergine di Oliva 2020 (0,5l)

Region Toskana
 Erzeuger Casanova di Neri - Montalcino
 Bestell-Nr. ITO130620

Ein Bild von einem „extra vergine“!

Die im Ansatz leicht süßliche, wunderbar schlanke, weil bemerkenswert dünnflüssige Coupage aus den Sorten Olivastra, Leccino und Correggiolo stammt von eigenen Olivenhainen (ganze zwanzig Hektar gehören zum Neri-Paradies, 2000 Bäume liefern die Früchte für dieses Öl der Kategorie „fruttato leggero“, die Ernte erfolgt natürlich per Hand) und erinnert im Duft an frisch geschnittenes Gras, balsamisch-würzigen Kräutern und grünen Kaffeebohnen, am Gaumen noch unreife Mandeln, wieder etwas Kaffee und animierend herbe Bitternoten nebst einer noch moderaten Schärfe. Ein sehr schönes (allerdings ungefiltertes) Öl, das dem hohen Anspruch eines solchen Spitzweinguts in jeder Hinsicht entspricht!



Allergene

Energie	k.A. / k.A.		
Fette	k.A., davon gesättigte Fettsäuren: k.A.		
Kohlehydrate	k.A., davon Zucker: k.A.		
Ballaststoffe	k.A.		
Eiweiß	k.A.	Salz	k.A.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555