

olio extra vergine di oliva

BIOLOGICO

Il nostro olio extra vergine di oliva

Le olive, coltivate con metodo biologico, vengono colte a mano a invaiatura, cioè nel momento in cui non sono ancora giunte a completa maturazione ed esprimono al massimo il loro potenziale di polifenoli e antiossidanti.

L'olio viene estratto a freddo a temperatura ambiente e nell'arco delle 24 ore dal momento della coglitura, questo per rispettare le caratteristiche delle olive, la resa difficilmente supera il 13%.

L'olio extravergine di oliva non ha un gusto univoco, le mille variazioni gusto-olfattive dipendono sia dal blend dei vari cultivar che dal terroir; per questa ragione e convinti che possa esistere un'olio di oliva adatto per ogni occasione ed abbinamento manteniamo distinte le produzioni dei nostri tre poderi.

PODERE MONTI

A crudo è adatto a tutti i piatti strutturati come gli stufati e le carni alla griglia, la selvaggina, le erbe amare, nelle classiche bruschette ed è perfetto per condire il pomodoro di cui esalta i sapori ed i profumi.

CROCE DI FEBO

A crudo è perfetto sugli antipasti di pesce, sulle insalate anche di funghi porcini, il carpaccio di carne, sulle zuppe e sul pesce arrosto.

PIETRA DEL DIAVOLO

A crudo è ottimo per condire tutte le pietanze dal gusto delicato ed è l'ideale per l'alimentazione dei bambini.



Azienda Biologica
Organic Farming



Our Extra virgin olive oil

The olives are carefully harvested by hand during the ripening phase: the beginning of the maturation with the transformation of the external colouration towards brown when they are at their maximum potential thanks to the rich presence of "antioxidants" and "polyphenols".

The oil is extracted at the ambient temperature (cold press) within 24 h. of picking, to respect and maintain the characteristics of these olives, the yield rarely making it to above 13%.

The taste of our extra virgin olive oil is not unambiguous, the thousands of variations in taste and scent depend on the blend of the different olive varieties, and on the variations within the territory; for this reason we are convinced that our olive oil has a flavour that can suit every occasion, and so we have maintained the distinctive characteristics that each of our three farms gives to its oil.

PODERE MONTI

This extra virgin olive oil is suitable for all composite dishes such as stews and roasted meats, game, vegetables such as asparagus, silver beet or spinach, with the classic "bruschetta" and it is also ideal with tomatoes bringing out their flavour and aroma.

CROCE DI FEBO

This extra virgin olive oil is the perfect accompaniment for a fish starter, meat carpaccio, or a porcini mushroom salad, and it improves the flavour of soups and roasted fish.

PIETRA DEL DIAVOLO

This extra virgin olive oil is excellent for the seasoning of foods with a delicate taste such as fish, white meat, cooked vegetables and salads and it is ideal also as a dietary supplement for young babies.