



2025/2026 Tradicion 1640 Picual Nobleza del Sur oliwa extra virgin 500 ml

Opis produktu

Picual z oliwnej linii Tradicion 1640 od Nobleza del Sur, andaluzyjskich mistrzów oliwnych działających od 1640 roku.

Tradicion 1640 Picual jest wytwarzana z owoców oliwek odmiany Picual z wczesnego zbioru. Dzięki czemu wyróżnia się intensywnym, świeżym i owocowym smakiem z ziołowymi nutami. W smaku wyrazista, o zielonym świeżym bukacie i wspaniałej palecie charakterystycznej dla gaju oliwnego należącego do rodziny Sagra: liści oliwnych, trawy pszenicznej, lawendy i przede wszystkim pełna owocowych akcentów: pomidorów, zielonych bananów, zielonych jabłek i zielonych migdałów.

1 Litr oliwy uzyskiwany jest z 9 do 14 kg owoców oliwek, wyłaczanych w czasie max.4 godzin od zebrania owoców.

Oliwa Tradicion 1640 Picual może być łączona z wieloma smakami i rodzajami potraw. Doskonale pasuje do:

- wszelkiego rodzaju dań mięsnych
- ryb i skorupiaków, zarówno na ciepło jak i zimno, również z dodatkiem sosów
- makaronów, pizzy
- warzyw i świeżych sałat
- serów półtwardych (np. goudy, salut porto) i twardych (parmezanu, pecorino)
- deserów (np. lodów czekoladowych z solą krystaliczną).

Jesteśmy oficjalnym importerem i dystrybutorem Nobleza del Sur w Polsce.

Cechy

Rodzaj: oliwa extra virgin, oliwa stołowa

Pojemność: 500 ml

Kraj pochodzenia: Hiszpania

Region: Andalusia

Odmiana oliwek: Picual

Zbiory: listopad

Kwasowość: 0,10

Intensywność: zrównowazona

Producent: Nobleza del Sur

Gift box: nie dołączony

Najlepiej spożyć: Luty 2028

Najlepiej smakuje z

Mięsa

Ryby

Owoce morza

Makarony

Pizza

Warzywa

Salaty

Sery

Desery

Nagrody