



EXTRA-PANENSKÉ
OLIVOVÉ OLEJE

Frantoio Montecchia



Extra-panenský olivový olej n.2 Delicato

Frantoio Montecchia

Extra-panenský olivový olej n. 2 Delicato z oliv odrůdy Leccino se zeleno-zlatou barvou, elegantní ovocnou vůní a harmonicky příjemnou ovocnou chutí.

Ideální k přípravě a konzumaci ryb, mořských plodů, rizotu, těstovinám se smetanou a chuťově méně výrazným pokrmům.

V lahvi o objemu 500ml

Extra-panenský olivový olej n.3 Tortiglione

Frantoio Montecchia

n.3 Tortiglione extra-panenský olivový olej vzniká výhradně lisováním oliv odrůdy Tortiglione. Jasně zelené barvy s bylinnou vůní. Chuť hořká s pikantním dozvukem na patře. Velmi vysoký obsah fenolických látek.

Ideální k masu, luštěninovým polévkám, grilovanému mečounovi, zeleninovému salátu, krémové polévce z mrkve a cuket...



V lahvi o objemu 500ml.

Extra-panenský olivový olej n.4 DOP

Frantoio Montecchia



Průzračný extra-panenský olivový olej s intenzivní zlatožlutou barvou s teplými odstíny zelené. Široká a harmonická vůně s charakteristickými elegantními rostlinnými tóny artyčoků, divokého bodláku, hlávkového salátu, celeru, balsamica a stopy petržele a bazalky. Komplexní a jemná chuť, bohatá na tóny rajčat, čekanky, bílého jablka a sladké mandle. Chuť je vyváženě hořká a ostrá.

Ideální k předkrmům z ryb, brusketám se zeleninou, marinované pražmě, cizrnové polévce, grilovanému drůbežimu masu...

V lahvi o objemu 500ml

Extra-panenský olivový olej n.6 Biologico

Frantoio Montecchia

Biologico je bio extra-panenský olivový olej z oliv odrůd Leccino, Dritta a Frantoio, kultivovaných striktně organicky. Barva je zlatožlutá se zelenkavými tóny. Vůně evokuje čerstvě posečenou trávu. Elegantní a intenzivní chuť s vyváženými tóny ostré a hořké.

Tento olej získal zlatou medaili BIOL 2013 jako nejlepší biologický extra-panenský olivový olej.

Ideální k předkrmům z ryb, brusketám se zeleninou, marinované pražmě, cizrnové polévce, grilovanému drůbežímu masu...

V lahvi o objemu 500ml



Extra-panenský olivový olej n.22 Classico Frantoio Montecchia

Tento extra-panenský olivový olej je tvořen směsí oliv odrůd Leccino, Dritta, Frantoio a Tortiglione. S průzračnou zelenozlatou barvou. Vůně je harmonicky ovocná s charakteristickými bylinnými tóny. Harmonicky hořká a pikantní chuť.

Ideální k antipastám, carpacciu z lososa, houbové polévce, těstovinám, grilované kambale...

Tento olej dodáváme na objednávku také v lahvi o objemu 750ml s možností vlastní etikety.



V lahvi o objemu 500ml

Aromatizované extra-panenské olivové oleje Frantoio Montecchia

Výborné aromatizované extra-panenské olivové oleje
Frantoio Montecchia vhodné k dochucení, ale i přípravě
chuťově jedinečných pokrmů.

Basilico

Rosmarino

Aglio

Limone

Peperoncino

al Tartufo

Bazalkový

Rozmarýnový

Česnekový

Citronový

Feferonkový

Lanýžový



V lahvi o obsahu 250ml

Extra-panenský olivový olej Frantoio Montecchia a Colli Bruni

Extra-panenské olivové oleje Frantoio Montecchia dodáváme také ve větších balení v plechu o objemu 1l, 3l a 5l.

Ekonomickou řadu Frantoio Montecchia extra-panenských olivových olejů Colli Bruni, vhodných především k přípravě pokrmů dodáváme ve větších baleních 3l a 5l v plechu nebo bag in box s praktickým kohoutkem.





Mondani s.r.o.

**Přemyslovská 2, 130 00 Praha 3 – Vinohrady
IČ: 02335620, DIČ: 02335620**

www.gustoitalia.cz / info@gustoitalia.cz