

Intini



—
Extra, not ordinary.

OLIOINTINI.IT

Intini



Gli extravergini Tradizionali sono costituiti dal blend di tre differenti varietà: Frantoio, Leccino e Ogliarola per il Classico, Olivastra, Picholine e Coratina per il Fruttato. Ne risultano oli fragranti ed estremamente versatili, il giusto compromesso tra ricercatezza e praticità, anche nella spesa.

Humus Design / Roma

all'olfatto

Fruttati leggeri/medi con sentori di erba falciata, mela, cicoria e mallo di mandorla.

al palato

Gusto morbido e delicato per l'extravergine Classico, più deciso ma ben equilibrato tra le componenti amaro e piccante per il Fruttato.

ABBINAMENTI

Ideali per un'ampia varietà di portate, sono perfetti altresì per cotture di ogni genere e gustose frittute.

OLIOINTINI.IT

T/F +39 080 4325983
info@oliointini.it

Follow us   

shop

via Monte Sabotino, 119
70011 - Alberobello (BA)

azienda

C.da Popoleto, N.C.
70011 - Alberobello (BA)