

Intini



—
Extra, not ordinary.

OLIOINTINI.IT

Intini



Olio ottenuto da un blend delle varietà Frantoio e Ogliarola, suggella l'unicità dei metodi di lavorazione Intini. Realizzato tramite un metodo di esclusione del nocciolo dalla frangitura, è il prodotto estratto dalla sola polpa di oliva, ottimo per chi cerca un sapore più puro, delicato.

Humus Design / Roma

all'olfatto

Fruttato leggero/medio contraddistinto da profumi verdi che rimandano alla mandorla e all'erba falciata.

al palato

Risulta delicato ed equilibrato con lievissime sensazioni di piccante.

ABBINAMENTI

Ideale per piatti delicati e di media struttura. Antipasti e insalate di mare, primi con molluschi, pesce al vapore e crostacei alla griglia.

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)