

*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](mailto:info@oliointini.it)

Follow us   

### *shop*

via Monte Sabotino, 119  
70011 - Alberobello (BA)

### *azienda*

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