



MEREGALLI FRANCE

## *Olio San Guido Extra Vergine di Oliva*



**Variétés** : Frantoio, Reggiola et Moraiolo.

**Description** :

L'huile Extra Vierge d'Olive San Guido extraite à froid provient des 130 hectares d'olivieraie du domaine et se distingue par un aspect voilé dû à une filtration très légère, on découvre l'artichaut, la pomme, le fruit de l'olive bien présent. Cette huile délicate, fruitée, doit être utilisée à cru, dans les célèbres « bruschetta » (tranche de pain de campagne grillée frottée à l'ail et aux tomates) ou en assaisonnement de plats raffinés, elle est également recommandée avec le fromage de brebis, le veau, et les salades "jeunes pousses".

**Producteur** : TENUTA SAN GUIDO

**Région** : Toscane

**Contenance** : 0,75 L