



Società Agricola

*Marini Giuseppe*

## **ТОСКАНСКОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА ЭКСТРАВЕРДЖИНЕ I.G.P.**

**С Защищенным Географическим Указанием**



**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПЛОЩАДЬ:** *Пистойя (Тоскана).*

**ОЛИВКОВЫЕ СОРТА:** *Леччо, Франтойо, Пендолино и Морайоло.*

**ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ:** *Октябрь - Ноябрь с прессованием в течение 24 часов после сбора урожая в нашем маслодавильном цеху агрофермы.*

**ПРЕССОВАНИЕ:** *Непрерывный цикл.*

**АРОМАТ:** *Фруктовый, характерный аромат свежесвыжатых оливок, интенсивный, стойкий, с оттенками артишока.*

**ВКУС:** *Сильный, гармоничный, с горьковато-пряным послевкусием.*

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:** *Отлично сочетается с “Брускеттой”, великолепно подходит к блюдам из бобовых, таким как горох нут и вареная треска, а также замечательно дополняет зеленые салаты. Оливковое масло это превосходная приправа для Тосканской кухни.*

***Società Agricola Marini Giuseppe***

Via B. Sestini, 274 – Pistoia (Tuscany – Italy) Tel: +39 0573451162

[www.marinifarm.it](http://www.marinifarm.it) – [info@marinifarm.it](mailto:info@marinifarm.it)