



TONDA IBLEA olio extra vergine d'oliva



PRODOTTO: cultivar autoctona siciliana che cresce tipicamente nell'area orientale dell'isola. La Tonda Iblea trova il suo habitat ideale nelle zone collinari fino ad un massimo di 600mt sul livello del mare, ed è quindi una cultivar resistente alle temperature fredde. Questa sua caratteristica la rende naturalmente immune da attacchi di parassiti preservando inalterata la naturale qualità del prodotto.

COLORE: verde con sfumature dorate

PROFUMO: fruttato

GUSTO: molto armonico dolce e piccante

RETROGUSTO: bouquet di pomodoro, carciofo, mandorla ed erba tagliata

IDEALE PER: verdure, insalate o piatti a base di carne o pesce. ottimo per condire primi a base di pesce o secondi a base di pesce crudo.

PRODUCT: sicilian indigenous cultivar, it typically grows in the eastern side of the island. Tonda Iblea olive finds its own perfect habitat on hilly areas up to 600 meters above sea level. Therefore, it's resistant to cold temperatures and naturally immune to parasites, preserving product quality.

COLOUR: green with light golden shades

AROMA: fruity

TASTE: harmonious, sweet and peppery

AFTERTASTE: tomato bouquet, artichoke, almonds and fresh-cut grass

IDEAL FOR: vegetables, salads, meat or fish meals. Very good drizzled on cooked or uncooked fish course.



La Vucciria®
D.O.S DI ORIGINE SICILIANA