

BOCCA D'ORO

La chaleur de la Sicile



Cette huile a été extraite à partir d'olives siciliennes adaptées aux conditions sèches et rocheuses typiques de la Sicile.

Les trois variétés utilisées Biancolilla, Nocellara del Belice, Tonda Iblea ont été cultivées au Domaine Fattoria delle Milizie près de Ragusa.

Ce mélange donne à l'huile un goût riche et fruité. Nocellara del Belice apporte des nuances de tomates vertes et des notes herbacées. Biancolilla ajoute des touches d'amande et d'artichaut. Tonda Iblea est réputée pour ses notes d'artichaut et de fines herbes et laisse une légère douceur en arrière-goût.

Cette huile a une intensité piquante modérée et une légère amertume.

Cette huile d'olive est polyvalente. Elle convient pour tous les usages et plus particulièrement pour les salades, les marinades, les ceviches, les légumes grillés, et comme huile de finition pour les plats chauds.