



Agira. Sapori senza tempo

Cassatella De.Co.



## Cassatella di Agira De.Co.

*Cassatella di Agira, vendita prodotti tipici Sicilia*

## Olio extravergine di oliva GOCCIA di Agira

€8,00

L'olio extravergine di oliva **GOCCIA** è il fiore all'occhiello dell'agricoltura biologica di Agira.

La sua produzione considera l'intero ecosistema agricolo; si tratta di un olio a goccia, ottenuto solo con le olive mature, in un ambiente di alta biodiversità dell'ambiente in cui opera ed esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi, pesticidi sintetici e organismi geneticamente modificati.

A differenza di altri extra vergini, l'olio extravergine di oliva **GOCCIA** ha connotati ben precisi che lo contraddistinguono agli occhi del consumatore intenditore:

- Estratto entro 24 ore al fine di ottenere un extra vergine di alta qualità ;
- Non Filtrato;
- A Bassa Acidità ;
- 100% Prodotto Italiano;
- Biologico (certificato da BIOS);
- Dotato di codice a barre

## Esame organolettico ed altre considerazioni

Â

**Aspetto:** quasi limpido. Colore: verde chiaro con lievi riflessi gialli.

**Odore:** intenso, persistente, con sentori di foglia d'olivo, cardo, foglia di pomodoro e lieve di mela verde.

**Sapore:** quasi dolce, piacevolmente piccante, sapido, abbastanza pieno, con equilibrata percezione amara, di buona persistenza.

**Al retrogusto:** mandorla fresca.

Â

**Impiego gastronomico:** a crudo su pizza siciliana, pasta con le sarde, spaghetti al tonno, pesce spada alla siciliana. In cottura con sarde a beccafico, stoccafisso alla messinese, farsumagro.

## IDEA REGALO

Infine, quando pensate a **GOCCIA**, pensate al vostro prossimo **sorprendente regalo di qualità** .

Do Q



122.96 0 0 374.88 28.35 438.66  
cm /l4 Do Q

Su richiesta, oltre alle tipologie di formato attualmente in vendita, sono disponibili anche le seguenti:

- Bottiglia 0,50 litri
- Bottiglia 0,25 litri
- Bottiglia 0,10 litri

À

[Informazioni Venditore](#)

**Recensioni Clienti:** Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.

Autenticati per poter scrivere una recensione.