LUNGAROTTI

翁布里亚原产地保护认证

马塔尼山丘

有机特级初榨橄榄油

美食产品

品种: 法兰托, 莱星和莫拉奥罗。来自 1989 年在托尔吉亚诺庄园种植的密集型橄榄树，在海拔 230-300 米的地方进行单株栽培，以及来自蒙特法尔科庄园海拔 350 米的传统盆栽橄榄树。

收割方式: 10 月下半月在托尔吉亚诺进行机械收割，在蒙特法尔科进行手工收割。

破碎方法：连续循环装置。

颜色: 翠绿色，有金色的亮点。

香气: 浓郁的芳香，带有草本植物的气息（割的草和洋蓟）。

口感：强烈的苦味和克制的辣味混合在一起，非常平衡。

密度: 中度流动性。

保存方法：使用后关闭产品，存放在阴凉处，远离热源和光源。

搭配：它与小扁豆，豆子或蔬菜汤完美搭配；是牛肉片和烤肉、麵包屑裹蔬菜或牛肝菌沙拉或简单的蔬菜沙拉或卡普雷司的绝佳佐料。非常适合做意式烤面包。

好奇心: 托尔吉亚诺是现在翁布里亚-马尔塔尼丘陵原产地命名的一部分，但珑阁洛蒂的特级初榨橄榄油一直以其翁布里亚的身份而自豪，甚至在原产地保护认证出现之前的许多年，早在 1960 年代，它就在标签上强调了其产地。今天，这里的橄榄是经过原产地保护认证和有机认证的，品种也是传统的，是由该地区的一个古老的选择。

规格：250 毫升和 500 毫升瓶装，带防伪盖。