



*INTENSO gehört zu einer Produktlinie, die sich durch ein sehr stilvolles und elegantes Aussehen auszeichnet. Dieses Öl ist für Liebhaber intensiver Aromen gemacht: Geschmack und Duft des Olivenöls stechen hervor, ohne den Geschmack vollmundiger Gerichte zu überdecken. Ideal für Experten und Genießer, die sich der weiten Welt der Olivenöle öffnen möchten. Ein einzigartiges Produkt für die internationale Küche, in der die Qualität der Zutaten im Vordergrund steht.*

**Produktname:** INTENSO

**Erzeugungsgebiet:** Chianti Classico, Toskana, Italien

**Durchschnittliche Höhenlage:** 330 - 380 m über dem Meeresspiegel

**Olivensorten:** Moraiolo, Kleinere

**Erntemethode:** Handernte

**Kategorie:** Intensiv-fruchtiges Öl, das sowohl bitter als auch würzig wahrgenommen wird: Charakterisiert durch Artischocke, grünen Radicchio und Muskatnuss.

**Aroma:** Das Bouquet beginnt mit dem typischen Geruch von Artischocke und grüner Tomate, begleitet von Empfindungen von unreifer Banane und Rettich sowie unverwechselbare Noten von Rosmarin und Nüssen.

**Geschmack:** Vorherrschend ist der grüne Radicchio, begleitet von dem kräftigen, bitteren Geschmack der Artischocke. Darunter mischen sich funkelnde Noten von Minze, Schnittlauch und grünem Salat. Die würzigen Noten sind intensiv und von schwarzem Pfeffer sowie Muskatnuss geprägt.

**Kulinarische Verwendung:** Hervorragend zu Suppen und Gerichten mit bitterem Gemüse; ideal als Dressing für gegrilltes Fleisch.