

MONTEOLIVO

EXTRA  
VIRGIN

OLIVE OIL  
FRANTOIO

*Chile*

Net Cont 8.4 Fl OZ. - 250ml  
ACIDITY 0.2%



# FRANTOIO

VARIEDAD ASOCIADA A LA ZONA DE  
LA TOSCANA.

## NOTAS DE CATA

Aceite de intensidad media alta.

Frantoio es un varietal de sabor y frutado intenso, con un elegante amargor que da paso sutilmente a una sensación picante, con aroma a pasto recién cortado y frutas frescas. En boca, notas de almendra y agradable dulzor, con un amargo medio y un picor intenso con buena persistencia. Su expresivo sabor, con un picor más elevado, entrega una ligera sensación picante que contrasta con un agradable retrogusto almendrado y dulce. En nariz, evoca aromas a vegetales, a pasto recién cortado y a fruta verde fresca.

## Usos

Su intensidad media y picante intenso lo hacen recomendable para sazonar platos como crudos, ceviche y pescados sabrosos. También carpaccio o tartaro de atún o carne, quesos frescos o curados, ensaladas y pastas o arroces por su sabor potente y elegante del que surgen notas amargas y picantes con carácter y óptima armonía. Muy recomendable como condimento para vegetales crudos o cocidos por su gusto y fragancia. Excelente para la preparación de salsas por su exquisito sabor y su capacidad de fusionarse con otros sabores.

Recomendable para personas que gustan de la intensidad del picante y amargo.

## PREMIOS

