

LE ETICHETTE SCELTE DA BAR BUSINESS

PAIAMA DI MONTECHIARO

Mandranova



Siamo nell'Agrigentino, dove allignano piante di Nocellara, Biancolilla e Cerasuolo. L'olio, verde intenso dai riflessi oro, è tutta un'esplosione di profumi. Si avverte da subito l'erba appena tagliata e il pomodoro acerbo, con evidenti sentori di carciofo nel retrogusto. Piacevoli e ben equilibrate le note di amaro e piccante, si presta a meraviglia su zuppe e grigliate di carne.

Per il condimento delle insalate è consigliabile invece solo su erbe a grana grossa e in particolare su quelle dal gusto dolce. Azienda Agricola Mandranova, tel. 091.6120463

CAMPABELLO DI MAZARA

Fiore del Belice

Nella Valle del Belice questo fiore d'olio verde intenso dal gusto carezzevole e di buona fluidità.

Il profumo, pur esso intenso, è di oliva verde con note vegetali e di pomodoro. Piccante, ma senza eccessi, quest'olio, prodotto nel Trapanese da olive Nocellara, è adatto a crudo come in cottura. L'impiego ideale è comunque su verdure e minestrini.

Azienda Agricola Lombardo, tel. 0924.47406

