

Lirys Moraiolo

Questo olio extravergine di oliva, ottenuto dalla pregiata oliva Moraiolo, cattura l'essenza di questa varietà unica. Questo olio monocultivar offre un'esperienza sensoriale indimenticabile, incarnando anni di passione e dedizione all'eccellenza culinaria, e si erge come un vero gioiello della cultura gastronomica umbra.

Periodo di Molitura & Cultivar

Seconda e terza decade di ottobre - Moraiolo

Sistema di Frangitura

Impianto a ciclo continuo dotato di frangitore a coltelli a velocità variabile con granulazione verticale sottovuoto.

Note di Degustazione

Il Lirys Moraiolo è noto per la sua intensa eleganza e il ricco profilo aromatico. Evoca erba appena tagliata e foglie di ulivo, con note di carciofo. Al palato, i toni amari equilibrati del suo alto contenuto di polifenoli si fondono perfettamente con vivaci accenti speziati.

Abbinamenti

Ideale per arricchire il sapore di piatti dal gusto intenso come carni rosse, zuppe di legumi e verdure cotte al forno o sulla griglia.

Dati Chimici

Acidità media. 0,20%

Numero di Perossidi. 5

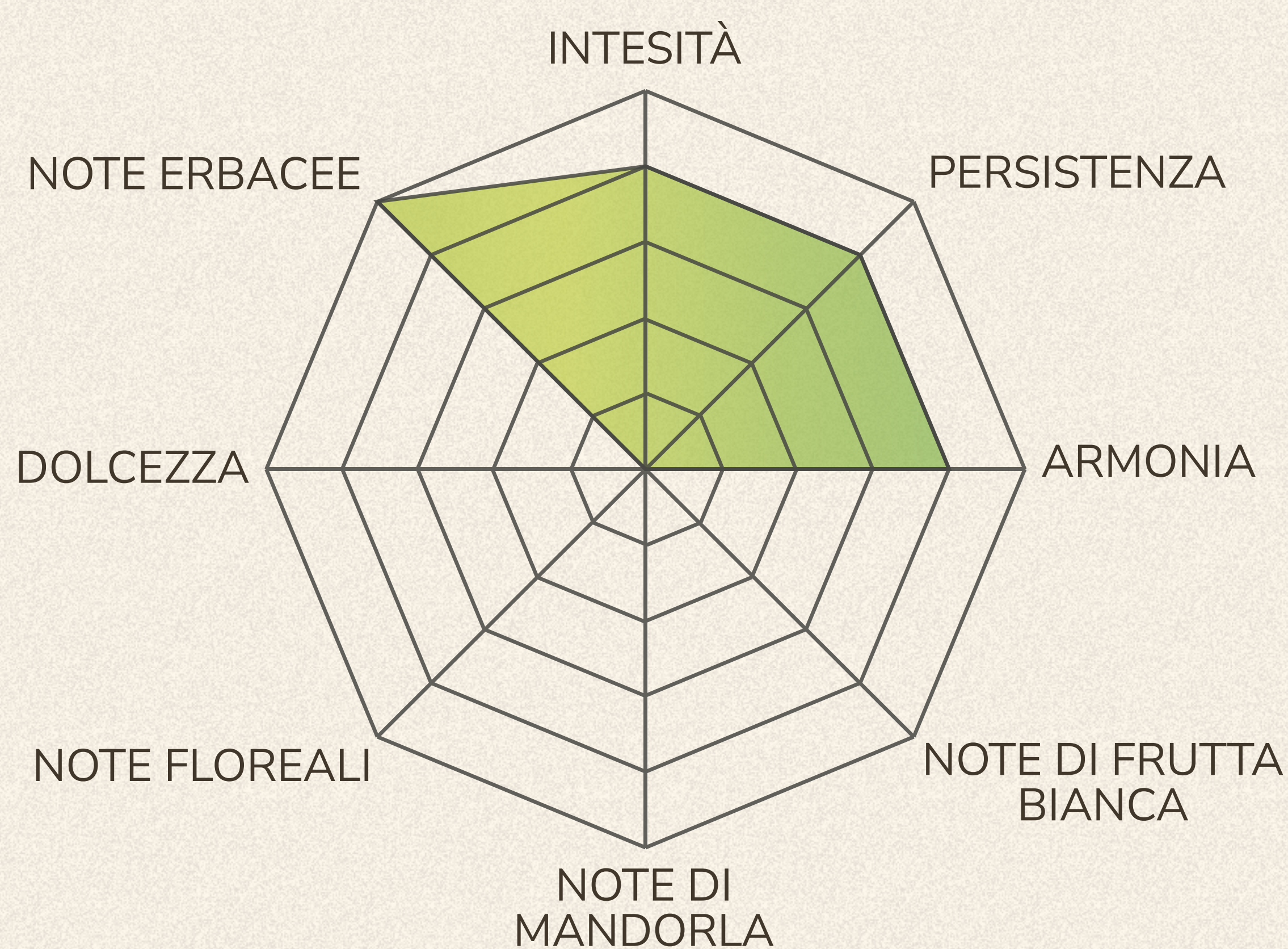
K 232. 1,67

Polifenoli. +/- 550 mg/Kg

Delta K. -0,004

Nota: I dati a sinistra rappresentano una media generale derivante da varie analisi condotte nel corso degli anni. Fattori come clima, stagione, tipologia di coltivazione e altri possono influire sulla variazione di tali parametri.

Intensità



Luigi Tega