



MIGLIOR OLIO IGP

SIKULUS

DON PEPPINO
IGP SICILIA

REGIONE SICILIA, CATANIA



SCHEDA TECNICA

Frustrato 8: note di erba tagliata, pomodoro verde e frutta.

Piccante 7: ottimo spunto di piccante.

Amaro 6: si sente in modo piacevole e secondario, è coerente con la sensazione olfattiva .

Eleganza 7: forse più opulenza che eleganza per quest'olio.

Complessità 7,5: buona complessità, ma soprattutto espressione del territorio e sensazioni nette .

Abbinamenti: olio molto versatile per ogni tipo di insalata e verdura fresca. Adatto anche per la cucina di pesce bianco, crostacei e molluschi.

Perfetto su pizza con gambero rosso, mozzarella e crema di rucola.