



EXTRA VERGINE DI OLIVA, 100% GARDA BRESCIANO DOP



BLEND

(disponibile solo in bottiglie da 0,25 l e 0,50 l)

Anche il Blend ottiene ogni anno, al pari degli altri oli della gamma Il Brolo, riconoscimenti importanti nelle competizioni a livello Internazionale, Nazionale e Regionale, a conferma della indiscussa qualità.

Il nostro Blend, lo storico, è composto per il 70% da varietà Leccino, per il 25% da Casaliva e per il 5% da Pendolino e altre varietà.

Metodo di raccolta: brucatura a mano

Molitura-estrazione: ciclo continuo a due fasi

Frangitura entro 4 ore dalla raccolta

ANALISI ORGANOLETTICA E SENSORIALE

Aspetto limpido

Colore giallo con lievissimi riflessi verdolini

Odore fruttato, fresco e persistente, con sentori vegetali di erba di campo appena tagliata, brattee di carciofo, lievi di fico e agrumi verdi

Sapore quasi dolce con un sapore giustamente piccante e di buona persistenza

Retrogusto di mandorla fresca e carciofo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

A crudo su crostacei e ortaggi, carpaccio di fassone, sfornato di broccoli con salsa di peperone giallo, risotto con asparagi o carciofi, petti di galletto alla griglia.

In cottura con polpettone di patate e fagiolini, luccio con mandorle al forno, coniglio in umido, stufato di maialino con patate.

www.il-brolo.it

Azienda Agricola IL BROLO

Piazza Bortolotti, 5 - POLPENAZZE DEL GARDA (BS) tel. +39 0365 675118 info@il-brolo.it