

## Olio EVO - Bag in box "Classico"

Codice: 8053839510617

€ 109,00

**OlioCRU** 

Olio Extravergine d'oliva di qualità superiore, caratterizzato da un fruttato medio e da un sapore delicato. Indicato per l'utilizzo di tutti i giorni, ottimo anche per cucinare.

Abbinamenti migliori: insalata di stagione, insalata di agrumi, zuppe di cereali, pesce arrosto, uova sode, risotti con verdure, pasticceria.

Box da 5 litri

Esplora I'Essenza dell'Olio EVO Classico nella Dieta Mediterranea

Il cuore palpitante della rinomata dieta mediterranea è il nostro prezioso tesoro: I'olio extravergine di oliva (EVO). Non si tratta solo di un condimento, ma di un autentico elisir dorato, arricchito di antiossidanti e grassi monoinsaturi che giocano un ruolo cruciale nella promozione della salute e nel contrasto alle malattie croniche. L'olio EVO è frutto di metodi di estrazione saggi che preservano le proprietà delle migliori olive selezionate, offrendo una varietà di sapori che spaziano dalle tonalità di carciofo e pomodoro a note più delicate, perfette per ogni occasione. La sua versatilità culinaria lo rende una presenza irrinunciabile in cucina: dalle verdure fresche alle carni bianche, dalle insalate di tonno e salmone ai piatti più elaborati, dove si sposa armoniosamente con il pesce di fiume o il riso bollito. Esplorare il mondo dell' olio EVO significa intraprendere un viaggio alla scoperta dei veri sapori della natura e dell'agricoltura biologica, un percorso verso uno stile di vita più sano e equilibrato. Introdurre l'olio extravergine d'oliva nella propria dieta non è solo una scelta gustosa, ma un impegno verso il benessere che comincia proprio dalla tavola.

Tradizione e Innovazione nell'Estrazione dell'Olio EVO

Al cuore della rinomata dieta mediterranea, I'olio extravergine di oliva (EVO) non rappresenta solo un ingrediente, ma una testimonianza vivente della perfetta simbiosi tra tradizione e innovazione. I metodi di estrazione dell'olio EVO si sono evoluti nel corso dei secoli, mantenendo sempre vivo il rispetto per la qualità e I'autenticità del prodotto finale. Dalle tecniche di spremitura a freddo tramandate da generazioni, che conservano intatti i delicati sapori e i profumi delle olive selezionate, alle tecnologie più moderne che garantiscono una maggiore efficienza produttiva, I'obiettivo rimane immutato: produrre un olio extravergine di oliva che esalti le preparazioni culinarie più raffinate. Questa dedizione alla qualità permette a ogni goccia di olio EVO di raccontare la storia del suo territorio d'origine e degli agricoltori che hanno scelto I'agricoltura biologica come emblema della loro produzione. Esplorare il mondo dell'olio EVO significa scoprire una miriade di profumi e sapori che trasformano ogni piatto in un'opera d'arte culinaria, rendendo ogni pasto un momento da celebrare.

Delizie Salutari con I'Olio EVO: dal Condimento alla Cottura

L'olio extravergine di oliva (EVO) è da secoli il cuore pulsante della cucina mediterranea, non solo per il suo sapore delicato e i profumi che spaziano dal carciofo al pomodoro, ma anche per i suoi innumerevoli benefici per la salute. Integrare quotidianamente l'olio EVO nella nostra alimentazione, sia come condimento a crudo per insalate, verdure bollite o crude, sia Blisshub

Indirizzo 38065 Mori (TN)

+39 340 6455060

Url: https://www.blisshub.it/olio-evo-bag-in-box-classico-

come base per la cottura di pietanze più elaborate come carni bianche, pesce arrosto o zuppe di cereali, può trasformare semplici piatti in esperienze gastronomiche salutari e ricche di gusto. Un filo di questo "oro liquido" su un'insalata di tonno e salmone o una verdura appena scottata apre le porte a una nuova dimensione del gusto, dove salute e piacere si fondono armoniosamente. L'utilizzo dell'olio EVO non si limita a questi esempi; sperimentare con abbinamenti innovativi come un'insalata di agrumi o riso bollito arricchito con olive selezionate può elevare ulteriormente l'esperienza culinaria. Ogni goccia di olio EVO porta con sé secoli di tradizione agricola e passione per l'alimentazione genuina. Impegniamoci quindi a valorizzare al meglio questo straordinario ingrediente nelle nostre cucine, esplorando tutte le sue potenzialità dalla semplice pasticceria alle preparazioni più complesse, per rendere ogni pasto un momento di vero benessere.