

AULIA

Fruttato leggero / Light Fruity

Olio Extravergine di Oliva:

“Aulia”, l’oliva nel dialetto salentino, l’olio versatile da utilizzare quotidianamente in cucina

Zona di produzione:

Torre Santa Susanna, Erchie e Mesagne (BR), Puglia, Nord Salento

Cultivar:

Blend di Leccino, Frantoio, Ogliarola Salentina

Sistema e periodo di raccolta:

Brucatura meccanica dal 1 di novembre al 15 di dicembre

Estrazione:

Oleificio Stasi ciclo continuo a freddo entro 2 ore dalla raccolta

Aspetto e densità:

Limpido con media fluidità

Colore:

Giallo intenso con riflessi dorati

Profumo:

fruttato leggero, fresche note erbacee di oliva, e sentori di carciofo, fave e frutta matura

Sapore:

fresco e pulito, denota subito una sensazione di dolcezza con un gradevole e leggero contenuto di amaro e piccante

Abbinamenti:

a crudo su insalate, bruschette, pinzimonio, pesce, per la preparazione di sottolio e maionese; in cucina ottimo per la preparazione di sughi, soffritti e per le frittute

Extra Virgin Olive Oil:

“Aulia”, olive in the local dialect, the versatile oil to be used daily in the kitchen.

Production zone:

Torre Santa Susanna, Erchie and Mesagne (BR), Puglia, North Salento

Cultivar:

Blend of Leccino, Frantoio and Ogliarola Salentina

Harvest system and time:

Mechanical harvest from November 1 to December 15

Extraction:

Oleificio Stasi continuous cold cycle within 2 hours of harvesting

Appearance and Density:

Clear with medium fluidity

Color:

Yellow with elegant golden hues

Fragrance:

Light fruity, fresh herbal notes of olive, and hints of artichoke, broad beans and ripe fruit

Taste:

Fresh and clean, immediately denotes a feeling of sweetness with a pleasant and light content of bitter and spicy

Use:

Raw on salads, bruschetta, pinzimonio, fish, for making in oil and mayonaise; in the kitchen excellent for the preparation of sauces, ried and for frying



Vol. 0,25 L - 0,50 L - 1 L - 5 L