



纯净
特级初榨橄榄油

产地：自有产权的位于奥菲达地区的橄榄园

品种：莱奇诺橄榄，榨油坊橄榄

高度：海拔200米

土壤：中性粘土趋于沙质

橄榄树栽培方式：棕榈树形栽培法

出油率：8%

采摘：九月底到十月

压榨：橄榄果采摘24小时内进行加工压榨。

碾磨：机械冷榨提取，持续研磨。



视觉

深绿色中泛着黄色

品鉴橄榄油时建议选用专业的钴蓝色玻璃杯，能够排除影响感官误导的其他颜色元素。



嗅觉

首先闻到果香，青草香气，随之是新鲜的番茄与朝鲜蓟的味道。



味觉

淡淡的苦味，后味偏辣。回味是绿番茄和朝鲜蓟的味道。

