



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COMINIUM

Cultivar: varietà autoctona marina

Colore: giallo oro dai riflessi verdi

Olfatto: gradevoli note di carciofo e sentori erbacei

Gusto: sapido, avvolgente con fluidità densa

Abbinamento: ideale con zuppe, arrostiti di carni, pane tostato