



*Se passeggiando per le strade siciliane qualche ardito vi apostroferà con l'aggettivo "sbrekis", non temete, vi ha appena fatto un complimento!*

*Sbrekis è "l'essere speciale", in ogni sua forma: nel modo di vestire, nel modo di fare, nel portamento, nel prodotto.*

*Sbrekis è così: impeccabile, strutturato e di forte personalità.*

*Un olio che si fa notare.*



*Origine:*

*Sicilia*

*Varietà:*

*Moresca, Verdesca*

*Formati disponibili:*

*0,500 lt*



## Sbrekis

---



*Categoria Organolettica: Fruttato Intenso*

*Olivaggio: Moresca, Veronese*

*Tipo di raccolta: Con brucatura a mano ed ausilio di pettini*

*Tipo di Molitura: Ciclo continuo entro 24 ore dalla raccolta per esaltare aromi e profumi dell'oliva*

*Caratteristiche chimiche: Si caratterizza per il basso contenuto di acidità e perossidi e per l'elevata quantità di polifenoli totali che sono garanzia di maggiore serbevolezza e qualità*

*Caratteristiche Organolettiche:*

*Colore: Verde Oliva intenso*

*Olfatto: Richiama il frutto di provenienza con forti sentori di erba fresca appena sfalciata*

*Gusto: Manifesta armonia, poco dolce, con punte spiccate di piccante in perfetto equilibrio*

*Utilizzazione: Si abbina gradevolmente con carni rosse arrostate, verdure cotte, bruschette e bolliti di carne*

## lo chef l'ha provato con...

---

*crudo di pomodoro  
gelato d'aglio  
chips di pane  
olio extravergine d'oliva Sbrekis*



*crema di teneruma  
ricotta di mucca  
e tegola di ricciola  
olio extravergine d'oliva Sbrekis*



*spaghetto con mollica di pane  
prezzemolo, bottarga  
ed olio extravergine d'oliva Sbrekis*

