



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 arrostiti, 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*

