

Memmola

Oli e Vini da Quattro Generazioni

Carta degli oli

Gli oli della famiglia **MEMMOLA** sono ricavati da olive di prima qualità, sane e selezionate, raccolte a mano nella prima decade di novembre da olive appena invaiate negli uliveti della propria azienda in Puglia. L'estrazione avviene a freddo subito dopo la raccolta per esaltare al massimo la fragranza dell'olio.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive della nostra azienda ed estratto a freddo mediante procedimenti meccanici.

Prodotto Italiano

Estratto a freddo

Poggio Cadetto

Olivaggio di varietà: Coratina e Picholine

Abbinamenti Gastronomici: ideale per condire a crudo zuppe di funghi, zuppe di legumi, molluschi gratinati, carni rosse, formaggi stagionati, bruschette, crostini, frise e pinzimoni.

Borgo San Lorenzo

MonoVarietale di: Leccino

Abbinamenti Gastronomici: ottimo per condire a crudo antipasti di crostacei, di pesce di mare o di acqua dolce, frutti di mare, risotti, primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, verdure crude e piatti delicati.

Locum

MonoVarietale di: Cellina di Nardò

Abbinamenti Gastronomici: ideale per condire a crudo piatti tipici, antipasti di verdure gratinate o grigliate, primi piatti con crostacei, pesce, zuppe, carpaccio di carne, insalate e verdure cotte.

Consolazione

Olivaggio di varietà: Cellina, Ogliarola

Abbinamenti Gastronomici: grazie alla sua delicatezza e alla ricchezza dei suoi profumi è ideale per condire pietanze cotte e crude.

MultiVarietale

Abbinamenti Gastronomici: perfetto in cucina e nella ristorazione in genere.