



Se è vero che tutti gli oli hanno la funzione di lubrificare il palato e la lingua, permettendo al cibo di scorrere con facilità, è altrettanto vero che per valorizzare il sapore di un piatto è necessario utilizzare l'olio giusto. Ogni piatto ha le proprie caratteristiche, diverse dagli altri, per questo è importante scegliere l'olio che sia in grado di valorizzarle senza andare a coprire il gusto del piatto.



### **Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio Classico**

È il più versatile della gamma grazie al suo gusto equilibrato, con sentori di erba e frutta matura, perfetto da utilizzare a crudo.

Aroma: sentore di erba e frutta matura, leggermente piccante con retrogusto di foglia.

Usi consigliati: si sposa bene con ogni piatto, perfetto per “il giro d’olio” finale a crudo.



### **Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio 100% Italiano**

Quest'olio esalta ogni piatto con la sua impronta fruttata e vivace, quasi piccante, e i suoi sentori di erba, carciofo e pomodoro maturo.

Aroma: sentore di erba, carciofo e pomodoro maturo leggermente amaro.

Usi consigliati: ideale per esaltare il gusto di ogni piatto dalle zuppe agli arrosti, per tutti i piatti dai sapori corposi.



### **Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio 100% italiano biologico**

Frutto di un'accurata selezione dei migliori oli 100% italiani e prodotti secondo i principi dell'agricoltura biologica. Il gusto è perfettamente equilibrato e armonico.

Aroma: note di cardo, erba e frutta fresca.

Usi consigliati: ideale come condimento a crudo per arricchire piatti di verdure, minestre, carni e pasta.