

L'huile

L'huile d'olive représente, par tradition alimentaire, l'un des produits fondamentaux de l'agriculture méditerranéenne. Sa valeur nutritionnelle est incontestée, pour sa composition chimique et ses caractéristiques organoleptiques exaltées lorsqu'elle est utilisée comme assaisonnement. La présence d'éléments antioxydants fait que l'huile extra-vierge est particulièrement importante pour notre santé.

Le Domaine Sant'Antonio, fidèle et attentif depuis toujours aux traditions paysannes du territoire, a enrichi sa sélection de produits authentiques de la zone véronaise, en introduisant une huile extra-vierge fragrante et parfumée, l'huile *Monti Garbi*. Sur ces terrains, l'olivier accompagne la vigne depuis toujours, et les frères Castagnedi ont obtenu des variétés nobles des fruits de leur propriété : Leccino, Frantoio, Grignano et Perlarolo, une huile extra-vierge parfaitement pure.

L'huile d'olive extra-vierge *Monti Garbi* a un goût "absolument" parfait, avec une acidité inférieure à 1%. Elle est obtenue intégralement par le seul pressurage du fruit, à travers une transformation effectuée en utilisant exclusivement des moyens physiques, qui passe de l'aplatissage au pressurage, pour terminer avec la séparation.

Monti Garbi a une couleur solaire jaune intense, et présente une fragrance qui rappelle l'odeur et le goût des olives saines, fraîches et cueillies à leur point optimal de maturation. Au palais, elle se révèle complète, aimable, et donne une grande satisfaction à la dégustation. La pâte est dense, l'authenticité se perçoit dans la structure complexe d'essences précieuses, légères et vraies. La qualité se distingue dans le goût, doux et agréable, uniforme et pas trop aromatique, avec un arrière-goût raffiné.

Conseils gastronomiques

Grâce à ses qualités caractéristiques et à sa basse acidité, l'huile d'olive extra-vierge *Monti Garbi* est idéale à déguster telle quelle. Sa fragrance typique et sa légèreté en font un aliment parfait sur les crudités, notamment en mise en bouche. Son authenticité est exaltée sur les toasts de pain fait maison, comme appétissant hors-d'oeuvre. Mariages mémorables avec les préparations à base de poisson (surtout de lac), mais aussi avec des viandes à peine cuites, sur le grill ou à la poêle.

Grâce à sa basse teneur en acides gras polyinsaturés, *Monti Garbi* est une huile adaptée aux fritures.

