



## PISTAZIENÖL, MOULIN DE SÉVERY (10 CL)



### KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Ein Öl mit subtilem und raffiniertem Charakter, zart fruchtig, mit Aromen von gerösteten Pistazien, die ihm Tiefe und Eleganz verleihen.

### HERKUNFT

PRODUIT ALIMENTAIRE

### BEZEICHNUNG

ÖL

### WEINGUT

MOULIN DE SÉVERY

### SPEISEN - WEINE

PASST PERFEKT ZU  
VORSPEISEN AUF  
TERRINENBASIS UND  
KANN AUCH ZUM WÜRZEN  
VON KRUSTENTIEREN  
VERWENDET WERDEN.



### ÖNOLOGIE

Die Produkte der Moulin de Sévery spiegeln traditionelles Know-how wider. Die Zutaten werden sorgfältig von passionierten Handwerkern ausgewählt. Qualität und Authentizität stehen im Mittelpunkt dieser Produkte.



### WEINBAU

Sie verwenden traditionelle Pressverfahren zur Herstellung ihrer Öle, wodurch sich das Aroma optimal entfalten kann. Die von unseren Partnern gelieferten Rohstoffe, wie Walnusskerne und Haselnüsse, werden geröstet. Durch die Kaltpressung bei weniger als 50 °C bleiben die im Öl enthaltenen Vitamine und wertvollen Nährstoffe erhalten.