



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
IL CAVALLINO SPECIAL EDITION
“Irresistibile Passione”**

Cultivar: 100% Leccio del Corno
Sapore: Fruttato medio che ricorda il carciofo fresco e le erbe di campo, foglia di fico con note di nocciola. L'amaro e il piccante sono moderati ed in perfetto equilibrio.
Impiego: Per apprezzarne le caratteristiche è adatto al condimento: con crudité di verdure, insalate, zuppa frantoiana, pappa col pomodoro, pesce pregiato al forno, o carne alla griglia, petto di anatra al forno, ottimo sulle verdure al vapore e dolci al cioccolato.

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
IL CAVALLINO SPECIAL EDITION
“Harmonious from Tuscany”**

Cultivar: 100% Leccio del Corno
Taste: Mildly fruity reminiscent of fresh artichoke and wild herbs, fig leaf with notes of hazelnut. The bitter and spicy tastes are moderate and in perfect balance.
Use: To fully appreciate its characteristics, use seasoning with crudité of vegetables, salads, frantoiana soup, bread with tomato soup “pappa al pomodoro”, baked prime quality fish, or over grilled meat, roasted duck breast; great on steamed vegetables and chocolate desserts.

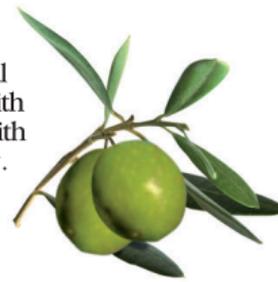


**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
IL CAVALLINO IGP
“Il Toscano Gentile”**

Cultivar: 45% Frantoio, 40% Leccio del Corno 5% Lazzero 10% Maurino
Sapore: fruttato medio-delicato, leggermente agrumato con ricordo di bergamotto, fiori gialli, pomodoro e pepe verde. Leggermente amaro perfettamente armonizzato dal piccante. Lunga persistenza al palato.
Impiego: Per apprezzarne le caratteristiche è adatto al condimento: pasta al polpo di scoglio ancora caldo, pesce al sale, piccione o colombo al pentolo. Tortelli Toscani in bianco, ottimo sul pescato di giornata crudité di pesce, primi con frutti di mare in bianco, crostacei al guazzetto.

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
IL CAVALLINO IGP
“Gentle from Tuscany”**

Cultivar: 45% Oil mill, 40% Leccio del Corno, 5% Lazzero, 10% Maurino.
Taste: fruity and delicate, slightly citrusy with a hint of bergamot, yellow flowers, tomato and green pepper. Slightly bitter perfectly harmonized with spicy taste. Lingers on the palate.
Use: To appreciate its characteristics, it is suitable for seasoning: pasta with octopus still warm, salted fish, pigeon or dove “al pentolo”. Plain Tuscan Tortelli, very good with catch of the day fresh fish, raw fish, pasta with white seafood sauce, shellfish stew.



il Cavallino

**Linea cosmetica Uomo/Donna
all'OLIO Extra Vergine di Oliva
TOSCANO**

*Cosmetic line for men/women
with Extra Virgin Olive OIL
TUSCAN*



WWW.DOLCEVITACAVALLINO.IT