

Gli utilizzi

Buono e altamente versatile in cucina: alleato unico dagli antipasti ai dolci

Naturalmente ricco di acido oleico e composti biofenolici, l'olio Garda DOP in cucina è adatto a svariate pietanze e buono sia crudo che in cottura. Non a caso, appassionati ed intenditori lo scelgono per la sua elevata qualità ma, soprattutto, per la sua versatilità.

Con la sua leggerezza si abbina a molti piatti e ricette a base di pesce di lago, ma anche carni, carpacci di carne e pesce, carne salada, pinzimoni, verdure cotte e crude, bruschette, formaggi magri o stracchino.

Dulcis in fundo: è eccellente anche per preparare squisi-



ti dessert, abbinato al cioccolato, nei sorbetti o nei gelati, dimostrando una straordinaria capacità di abbinamento che lo rende, nel periodo natalizio, uno dei regali gourmet più ricercati, sia in Italia che all'estero.

