

“Smeraldo”



Presenta un colore verde smeraldo con riflessi dorati ed emana un odore fruttato che ricorda quello dell'oliva matura appena raccolta.

Vanta un sapore deciso, con note di carciofo, cardo selvatico e pomodoro acerbo.

All'assaggio, lascia in bocca un retrogusto piacevolmente piccante ed amarognolo con sfumature mandorlate. È ricco di Vitamina E, polifenoli e altri antiossidanti.

È il condimento ideale per tutti i tipi di pietanze.

“Smeraldo”

It has an emerald green color with golden reflections and gives off a fruity smell reminiscent of that of freshly picked ripe olives. It boasts a strong flavor, with notes of artichoke, wild thistle and unripe tomato.

When tasted, it leaves a pleasantly spicy and slightly bitter aftertaste with nuances almond.

It is rich in Vitamin E, polyphenols and other antioxidants.

It is the ideal condiment for everyone the types of dishes.

“Armonia”



Si presenta di colore verde con evidenti riflessi dorati; al naso rivela un'anima molto fresca e delicata, di giovane oliva con delicati inserti erbacei (lattuga e piselli in baccello); il profumo persistente; conquista l'attenzione con eleganza e buona impronta aromatica. In degustazione ha un impatto morbido e un'ampia apertura al gusto; pasta molto fine e apprezzabile armonia generale; il tono dolce iniziale lascia il posto a un'impronta amara molto caratteristica (cicoria e cardo), diluita gradualmente nella lunga pulizia finale e profumo esemplare. Al gusto lascia un retrogusto piacevolmente speziato e leggermente amarognolo con sentori di mandorla. È ricco di vitamina E, polifenoli e altri antiossidanti. È il condimento ideale per tutti i tipi di pietanze.

“Armonia”

It is green in color with evident golden reflections; the nose reveals a very fresh and delicate soul, of young olive with delicate herbaceous inserts (lettuce and peas in pods); the persistent scent; wins attention with elegance and good aromatic imprint. In tasting it has a soft impact and a wide opening to taste; very fine pasta and appreciable general harmony; the initial sweet tone gives way to a very characteristic bitter imprint (chicory and thistle), gradually diluted in the long final cleaning and exemplary perfume. The taste leaves a pleasantly spicy aftertaste slightly bitter with hints of almond. It is rich in vitamin E, polyphenols and other antioxidants. It is the ideal seasoning for all types of dishes.

Our Bottle

The bottles are in dark glass, treated for protection from UV rays with threaded mouth for aluminium capsule application with drip guard.



- ☎ (+39) 388 8025554
- @ teodora@lacrymaverde.eu
- 📍 Corigliano-Rossano (CS), Italy



Il sapore di una goccia divina...



Our Oil



It is produced in a sunny, fertile and luxuriant land, a land located in the heart of Magna Grecia, the Piana di Sibari. Precious oil with flavor unmistakable, an ingredient aimed at connoisseurs, those who want to have the best and a special taste, and add a touch more fantasy in the kitchen.