



NOSTRA PRODUZIONE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO



1926, l'inizio della nostra storia. Un percorso che si identifica nella passione per la qualità e nella ricerca del miglioramento, giorno dopo giorno.

OLIVAIA E FRANTOIO

Tipo di raccolta Brucatura a mano e meccanica.

Composizione Blend di diverse varietà di oliva, soprattutto Casaliva e/o Frantoio.

Metodo di estrazione A freddo con impianto a ciclo continuo a due fasi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo con spiccati riflessi verdi.

Profumo Fruttato medio con netta sensazione erbacea riconducibile all'erba tagliata e alla mandorla verde. Presenti anche note di mela.

Sapore Armonico con sensazione delicata di amaro e più viva di piccante

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Piatti delicati, anche a base di verdure.

FORMATI

0,75 l (cartone da 6 pezzi)

Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco, come previsto dalla norma vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 15-18 °C.

Non contiene allergeni e OGM.