



OLIO

EXTRAVERGINE D'OLIVA **BIOLOGICO** ESTRATTO A FREDDO

Olio d'Oliva di Categoria Superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Olio estratto in Italia da olive italiane

Area di produzione:
Sambuca di Sicilia, altitudine: 200-400 mt. s.l.m

Cultivar:
Nocellara del Belice 70% - Biancolilla e
Cerasuola 30%

Sistema di Raccolta: brucatura a mano
Sistema di estrazione: a freddo

Aspetto: leggermente velato
Densità: fluidità medio alta

Note organolettiche:
Fruttato intenso che offre all'olfatto ampiezza e spiccate suggestioni di mandorla e alloro fresco. In bocca diventa complesso e piacevole ed emergono il gelsomino, la frutta oleosa e i toni balsamici di basilico e prezzemolo. Il corpo evidente e vellutato presenta la lieve e caratteristica nota amara tipica di cicoria selvatica che sparisce nella dolcezza complessiva.

Abbinamenti consigliati:
Bruschette, verdure grigliate, minestre, polpo lesso, seppia grigliata, carpacci di carne, insalate, risotto con i funghi..

Formati:

BAG in BOX da 5LT
BAB in BOX da 3LT

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 ml di olio		
valore medio energetico 820 kcal - 3404 kj		
Grassi 92 g di cui saturi 13 g	Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g	Proteine 0 g Sale 0 g



Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF
IT-BIO-012
AGRICOLTURA ITALIA

Operatore controllato n.
30866



5L



3L

g
GIOVINCO