

Olio Extravergine d'Oliva

Estratto a freddo



Zona di produzione: Provincia di Reggio Calabria

Altitudine: 200/600 Mt

Varietà di olive: Ottobratica, Carolea

Periodo di raccolta: fine Ottobre, Novembre

Metodo di produzione: raccolta meccanica e manuale; frangitura entro le 12 ore successive alla raccolta; estratto a freddo (temperatura inferiore ai 27°C)

Caratteristiche: E' un olio di bassissima acidità dal sapore fruttato medio, dall'odore di olive verdi e dal colore verde con riflessi dorati. E' assolutamente puro e genuino, le sue proprietà organolettiche lo rendono insostituibile per arricchire cibi poveri ed esaltare con sapiente equilibrio il sapore dei piatti più saporiti.

Disponibilità: Bottiglia da 500ML / Latta 2 da Lt / Latta da 5 Lt

Zone of production: Province of Reggio Calabria

Altitude: 200/600 Mt

Olive varieties: Ottobratica and Carolea

Harvest period: end October, November

Extraction process: Mechanical and manual harvesting; pressing within 12 hours after collection; cold pressed (below 27 C)

Organoleptic qualities: It has a fruity aftertaste, the smell of green olives and a green color with golden highlights. Its organoleptic qualities make it irreplaceable when enriching plain foods or enhancing the flavour of savoury dishes.

Availability: 500ML bottle / 2 liter can / 5 liter can



Prodotto in Italia