

100%
PRODOTTO
ITALIANO  **BIO**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio extravergine di oliva biologico di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive mediante procedimenti meccanici con spremitura a freddo. Il nostro olio viene prodotto da olive di varietà Coratina di nostra produzione, raccolte dalla pianta e spremute a freddo in frantoio entro 24 ore, garantendo proprietà organolettiche eccellenti. Non viene filtrato ma decantato per caduta naturale, in contenitori di acciaio inox per poi essere confezionato in lattine o bottiglie.

L'olio si presenta di colore dal verde intenso al giallo paglierino, dal sapore fruttato ma non eccessivamente piccante, con bassa acidità. Perfetto utilizzato crudo su qualsiasi alimento, superbo su insalate e sul pesce, ma anche da utilizzare per semplici frittute.

EXTRA VIRGINE OLIVE OIL

Organic extra virgin olive of superior quality, obtained directly from olives, using exclusively cold pressing mechanical methods. Our oil is made from Coratina olives of our plantation, harvested from the tree and cold pressed in an oil mill within 24 hours, in order to guarantee excellent organoleptic characteristics. It is not filtered but decanted through a natural fall in stainless steel vessels, and then packed in cans or bottles.

The color of the oil ranges from deep green to straw yellow, the taste is fruity but not spicy, with low acidity. It is perfect when used raw on every food, superb on season salads and fish, but also for fried food.

