



OLIO extravergine di Oliva Biologico

Olio extravergine di Oliva biologico di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive dell'azienda e unicamente mediante procedimenti meccanici (premitura a freddo)

INFORMAZIONI TECNICHE

Blend di varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino e Dolce Agogia

Caratteristiche* raccolta 2021: bassa acidità (max, 0,17) bassi livelli perossidi (max 7) alti polifenoli (min 560 mg/kg)

Fruttato di media intensità con uno spiccato odore di foglia. Al gusto presenta un amaro deciso e chiude con un piccante di pari intensità.

Formati:

- Bottiglia 0,50 litri
- Bottiglia 0,75 litri
- Bag in Box 3 Litri

* valori di riferimento per olio EVO: acidità max consentita 0,8%, perossidi max 20, polifenoli min 200 mg/kg

RACCOLTA DIFFERENZIATA: verifica le regole del tuo Comune

bottiglia vetro | tappo plastica HDPE2

baginbox

cartone PAP20