



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CULTIVAR: LECCINO, MORAIOLO, PENDOLINO, FRANTOIO

PROCEDIMENTO: LE OLIVE VENGONO RACCOLTE PER BRUCATURA A MANO E MOLITE A FREDDO.

NEI PRIMI MESI SI PRESENTA ALLA VISTA DI COLORE VERDE INTENSO CON CALDI RIFLESSI GIALLI EVOLVENDOSI CON IL TEMPO IN UN GIALLO ORO. L'OLIO NON VIENE FILTRATO ED E' STOCCATO IN AMBIENTI TERMOCONDIZIONATI IN FUSTI DI ACCIAIO INOX.

IMBOTTIGLIATO MANUALMENTE IN BOTTIGLIE DA 500 ML.

SI CONSIGLIA DI DEGUSTARLO SEMPLICEMENTE CON IL PANE CASERECCIO.