

100% italiano



olio extra vergine di oliva biologico

- cultivar: 80% Cerasuola, 20% Biancolilla e Nocellara
- zona di produzione: comune di Alcamo, zona Valli Trapanesi
- produzione: 10.000 Lt.
- periodo di raccolta: Ottobre – Novembre
- tecnica di raccolta: brucatura a mano
- modello di spremitura: estrazione per centrifugazione alla temperatura di 24° effettuata in giornata
- aspetto: colore verde intenso tipico delle olive ancora verdi, non filtrato
- all'olfatto: fruttato medio che ricorda carciofo e pomodoro
- assaggio: sapore rotondo ed erbaceo tipico del frutto fresco
- consigli per l'utilizzo: zuppe e piatti tipici della cucina mediterranea, carne e pesce alla griglia, insalate e bruschette
- confezionamento: bottiglie da 250 ml (24 x conf.)
bottiglie da 750 ml (6 x conf.)
latte da 3 Lt. (6 x conf.)



in bottiglia di vetro scuro da 250 ml.



in bottiglia di vetro scuro da 750 ml.



in latta da 3 Lt.

