

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

**Produttore**

Frantoio Oleario "Troilo S.p.a"

**Zona di provenienza**

Venosa (PZ)

Area del Vulture

**Varietà delle olive**

Ogliarola del Vulture e Frantoiana

**Periodo di raccolta**

Da Novembre

**Sistema di raccolta**

Brucatura a mano

**Metodo di estrazione**

Lavorazione a freddo con sistema continuo nelle 12 ore successive alla raccolta

**Stoccaggio**

In cisterne di acciaio inox con temperature controllate

**Acidità**

Mai superiore a 0.35°

(limite di legge 0.80°)

**Colore**

Verde con riflessi giallo ambrato

**Profumo**

Armonico e fruttato. Sapore dolce, gradevole, equilibrato con piacevole nota piccante

**Indicazioni**

Ideale per tutti gli usi, dal condimento a crudo agli impieghi più diffusi in cucina

**Confezioni**

Bottiglia in vetro scuro con tappo salvagoccia nei formati da 250 ml, 750 ml, 500 ml, 1 litro e latta da 5 litri