

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