

Estratto a freddo

Olio Extravergine di Oliva

Zona di produzione:

Nord barese, Puglia.

Olivaggio:

60% Ogliarola e 40% Coratina.

Raccolta:

A mano su teli, entro il 31 dicembre.

Lavorazione:

Nelle 24 ore dalla raccolta con estrazione a freddo.

Frangitura:

Macine in granito.

Valori nutrizionali per 100 ml:

Energia	3389kJ/824 kcal
Grassi	92 g
-di cui saturi	13 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Conservare in luogo fresco e scuro, lontano da fonti di calore.

Colore:

Giallo oro con riflessi verde oliva.

Odore:

Fruttato medio con sentori erbacei.

Sapore:

Fruttato con retrogusto di mandorla.

Consigli d'uso:

Condimento di insalate, pasta, minestre, zuppe.
Indicato anche in cottura e per frittura.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,50 L.

