



Olio Extra Vergine di Oliva

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Zona di produzione: Crotona, Calabria, Italia

Altitudine: 100 Mt s.l.m.

Cultivar: Carolea e Coratina

Sistema di raccolta: bacchiatura su reti e molitura entro 24 ore

Molitura: frantoio a ciclo continuo a temperatura controllata (inferiore a 27° C)

Colore: limpido, giallo dorato con riflessi verdini

Odore: fruttato di media intensità, armonioso

Al palato: morbido dai toni leggermente amari ed erbacei, speziato con note pepate, finale con sfumature di carciofo e mandorla acerba.

Acidità media: inferiore a 0,3%

Ingredienti: 100% olio extravergine di oliva ottenuto in Italia da olive raccolte in Italia.

Organismo di controllo e certificazione: Bioagricert S.r.l. – autorizzato dal MiPAAF - IT BIO 007 – operatore controllato n. E09X

Abbinamenti: Adatto per condire cibi crudi e cotti, ideale per salse che accompagnano primi e secondi piatti di carne o di pesce.