

COLLINE DI
SOPRA



OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO

Variété originaire de Toscane. Petit arbre à feuilles d'une longévité rare qui produit des olives noires d'excellente qualité au goût léger et sucré. Il est très résistant au gel, aux maladies et à la sécheresse. A planter en position ensoleillée et sur des sols bien drainés. Une autre qualité de cet olivier qui peut être cultivé en pots.

Cultivar: Leccino 100%

Zone d'origine: Toscane (Bibbona, Bolgheri, Castagneto Carducci e Popolonia)

Période de récolte: Octobre-Novembre

Type de produit: Huile d'olive vierge extra Toscano conformément au règlement 2568/91 / CE et suivants, obtenue directement à partir d'olives et uniquement par des procédés mécaniques

Ingrédients: Huile d'olive extra vierge toscane 100%

Méthodes de stockage: Le produit doit être stocké dans un endroit frais, loin des sources de lumière directe

Durée de stockage minimale: 18/24 mois à compter de la date d'emballage

Emballage: Flacons de 500 ml en cartons de 6

Notes organoleptiques: L'huile de Colline di Sopra se présente à l'œil avec une belle couleur jaune doré due à la présence rare de chlorophylle. En bouche il offre une saveur plutôt délicate, légèrement fruitée, avec des notes épicées et amères plutôt atténuées.

Conseils de dégustation: Particulièrement adapté aux légumes crus et cuits, aux soupes et aux plats de pâtes. Aussi excellent sur le poisson et la viande grillée

Déclaration nutritionnelle pour 100 g

Énergie	899 Kcal 3762 Kj
Corps gras	99,9 g
Dont acides gras saturés	14,5 g
Glucides	0 g
Dont sucres	0 g
Protéine	0 g
Sel	0 g

Soc. agr. Le Colline di Sopra srl
Via delle Colline, 17 / 56040 Montescudaio- Italia
Tel. +39 0586 650 377
www.collinedisopra.com

