

COLLINE DI
SOPRA



OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO

Le Leccio del Corno est particulièrement adapté à la culture d'oliviers à haute densité et est aujourd'hui l'un des cultivars les plus répandus dans le centre-nord de l'Italie. Son nom dérive de sa zone d'origine : dans la localité de San Casciano Val di Pesa, dans la province de Florence.

Cultivar: Leccio del corno 100%

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

Période de récolte: Octobre-Novembre

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

Ingrédients: Olio extra vergine di oliva toscano 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: Bouteilles 500 ml, 6 par carton

Notes organoleptiques: L'huile de Colline di Sopra a une belle couleur verte, intense en saveur et en arôme, avec de fortes notes amères et épicées : en bouche, vous pouvez percevoir les notes d'amande amère et d'artichaut, avec une forte finale fruitée et de fortes sensations d'olive non mûre.

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
Vente	0 g