

COLLINE DI  
SOPRA



# OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO

L'huile d'olive extra vierge BIO du mélange Sopra est obtenue à partir de quatre qualités d'olives qui caractérisent le territoire toscan : leccino, moraiolo, leccio del corno et frantoio. Une huile fruitée, légère, douce et équilibrée, pour sublimer les saveurs de la cuisine méditerranéenne et au-delà. Les olives sont récoltées à la main et pressées à froid pendant la journée pour garder intactes toutes les propriétés de cet élixir

**Cultivar:** Leccino, Moraiolo, Leccio del corno et Frantoio

**Zone d'origine:** Paratino, Cecina, 250 m slm

**La période de collecte :** Octobre-Novembre

**Type de produit :** Huile d'olive extra vierge toscane biologique conforme au règlement 2568/91/CE et aux règlements ultérieurs, obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques

**Ingrédients:** Huile d'olive extra vierge toscane 100% biologique

**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 élégante couleur verte intense qui tend vers le jaune doré avec la maturation, elle se caractérise par un goût fruité avec des notes qui rappellent l'amande douce. Le parfum préserve les arômes des légumes crus, tels que l'artichaut et le fenouil

**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

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