

COLLINE DI  
SOPRA



# OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO

Olivenbaum typisch italienischen Ursprungs und insbesondere aus der Toskana. Es ist eine der am meisten angebauten sorten sowohl in unserem gebiet als auch international.

Die Olivenmühle hat eine durchschnittliche gröÙe mit einer ziemlich dichten verzweigung.

Aus klimatischer sicht ist es kälteempfindlicher.

**Cultivar:** Frantoio 100%

**Herkunftsgebiet:** Toskana (Bibbona, Bolgheri, Castagneto Carducci e Populonia)

**Erntezeit:** Oktober-November

**Art des produkts:** Toskanisches natives olivenöl extra in Übereinstimmung mit 2568/91 / EG und nachfolgenden Änderungen, direkt aus oliven und nur auf mechanischem wege gewonnen

**Zutaten:** 100% toskanisches natives olivenöl extra

**Konservierung:** Das produkt sollte an einem kühlen ort fern von direkten lichtquellen gelagert werden.

**Minimale Lagerzeit:** 18/24 monate ab verpackungsdatum

**Verpackung:** 500 ml flaschen, 6 pro karton

**Organoleptische Notizen:** Colline di Sopra oil hat eine dunkelgrüne farbe mit goldenen reflexen; er ist von ausgezeichnete qualität: fein, aromatisch, herzhaft und fruchtig, mit würzigen und bitteren noten. Es werden verschiedene düfte wahrgenommen, darunter: frisches gras, unreifer apfel, artischocke, majoran, rosmarin, salat, sellerie und mandel.

**Tipps für die Verkostung:** Besonders geeignet für rohes und gekochtes gemüse, suppen und nudelgerichte. Auch hervorragend auf gegrilltem fisch und fleisch

## Nährwertdeklaration pro 100 g

Energie	899 Kcal 3762 Kj
Fette	99,9 g
Davon gesättigte Fettsäuren	14,5 g
Kohlenhydrate	0 g
Davon Zucker	0 g
Proteine	0 g
Saltz	0 g

