

COLLINE DI
SOPRA



OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO

Olivier d'origine typiquement italienne et, en particulier, de la région de Toscane. C'est l'une des variétés les plus cultivées sur notre territoire et à l'international.

Le moulin à huile a une taille moyenne, avec une ramification assez dense.

D'un point de vue climatique, il est plus sensible au froid.

Cultivar: Frantoio 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 conforme à 2568/91 / CE et amendements ultérieurs, obtenue directement à partir d'olives et uniquement par des moyens mécaniques

Ingrédients: 100% toscane extra virgin huile d'olive

Préservation: 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, 6 par carton

Notes organoleptiques: L'huile de Colline di Sopra a une couleur vert foncé avec des reflets dorés ; Il est d'excellente qualité : fin, aromatique, salé et fruité, avec des notes épicées et amères. Divers parfums sont perçus, notamment : herbe fraîche, pomme non mûre, artichaut, marjolaine, romarin, laitue, céleri et amande.

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

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

