

# COLLINE DI SOPRA

## OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO



**Pianta di olivo di provenienza tipicamente italiana e, in modo particolare, della regione Toscana. Si tratta di una tra le varietà maggiormente coltivate sia in territorio nostrano che in campo internazionale. L'olivo frantoio presenta una grandezza media, con una ramificazione piuttosto fitta. Sotto il profilo climatico, è maggiormente sensibile al freddo.**

Dichiarazione nutrizionale per 100 g	
Energia	899 Kcal 3762 Kj
Grassi	99,9 g
Di cui acidi grassi saturi	14,5 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

**Cultivar:** Frantoio 100%

**Zona di origine:** Toscana (Bibbona, Bolgheri, Castagneto Carducci e Popolonia)

**Periodo di raccolta:** Ottobre-Novembre

**Tipo di prodotto:** Olio extravergine di oliva toscano conforme alla normativa 2568/91/ce e s.m.i., ottenuto direttamente dalle olive e unicamente con mezzi meccanici

**Ingredienti:** 100% olio extra vergine di oliva toscano

**Conservazione:** Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco e lontano da fonti di luce diretta.

**Tempo minimo di conservazione:** 18/24 mesi dalla data di confezionamento

**Imballaggio**

Bottiglie da 500 ml, 6 per cartone

**Note organolettiche:**

L'olio Colline di Sopra si presenta di colore verde scuro con riflessi dorati; è di ottima qualità: fine, aromatico, sapido e fruttato, con note di piccante e amaro. Si percepiscono vari sentori tra cui: erba fresca, mela acerba, carciofo, maggiorana, rosmarino, lattuga, sedano e mandorla.

**Consigli per la degustazione:**

Particolarmente indicato per verdure crude e cotte, zuppe e primi piatti. Ottimo anche su pesce e carne alla griglia