

COLLINE DI SOPRA

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO



Varietà originaria della Toscana. Albero a piccole foglie di rara longevità che produce olive nere di ottima qualità dal gusto leggero e dolce. È molto resistente al gelo, alle malattie e alla siccità. Da piantare in posizione soleggiata e su terreni ben drenati. Altra qualità di questo olivo che può essere coltivata in vaso.

Cultivar: Leccino 100%

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

Periodo di raccolta: Ottobre-Novembre

Tipologia prodotto: Olio extra vergine di oliva Toscano conforme al regolamento 2568/91/ce e succ., ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva Toscano 100%

Modalità di conservazione: Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco, al riparo da fonti luminose dirette

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

Imballaggio

Bottiglie da 500 ml in cartoni da 6

Note organolettiche:

L'olio Colline di Sopra si presenta alla vista con un bel colore giallo dorato dovuto alla scarsa presenza di clorofilla. Al palato si offre con sapore piuttosto delicato, fruttato leggero, con note piccanti e amare piuttosto smorzate.

Consigli di degustazione:

Particolarmente adatto per verdure crude e cotte, per zuppe e primi piatti. Ottimo anche sul pesce e carne grigliata

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