

COLLINE DI  
SOPRA



# OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO

Der Leccio del Corno eignet sich besonders für den Olivenanbau mit hoher dichte und ist heute eine der am weitesten verbreiteten sorten in mittel- und norditalien. Sein name leitet sich von seinem herkunftsgebiet ab: in der Stadt San Casciano Val di Pesa in der Provinz Florenz.

**Cultivar:** Leccio del corno 100%

**Herkunftsgebiet:** Toskana (Bibbona, Bolgheri, Castagneto Carducci e Populonia)  
**Erntezeit:** Oktober-November

**Art des Produkts:** Toskanisches natives Olivenöl extra gemäß verordnung 2568/91/EG ff., direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische verfahren gewonnen

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

**Methoden der Speicherung:** Das produkt muss an einem kühlen ort gelagert werden, fern von direkten lichtquellen

**Minimale lagerzeit:** 18/24 Monate ab verpackungsdatum

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

**Organoleptische notizen:** Das Colline di Sopra oil hat eine schöne grüne farbe, intensiv in geschmack und aroma, mit starken bitteren und würzigen Noten: Im mund können sie die noten von bittermandel und artischocke wahrnehmen, mit einem starken fruchtigen abgang und starken empfindungen von unreifen oliven.

**Tipps für die verkostung:** Besonders geeignet für rohes und gekochtes gemüse, für suppen und nudelgerichte. Auch hervorragend zu fisch und gegrilltem 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
Salz	0 g

