

COLLINE DI  
SOPRA



# OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO

Die regionen mittelitaliens wie die Toskana eignen sich am besten für den anbau des Moraiolo-Olivenbaums, da er unbedingt ein hügeliges gelände benötigt, das in diesen gebieten vorhanden ist, um zu wachsen und früchte zu tragen.

**Cultivar:** Moraiolo 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:** Colline di Sopra oil hat eine elegante, intensiv grüne farbe. Intensiv fruchtig, öffnet sich die nase elegant, mit einem hauch von artischocke und aromatischen kräutern. Am gaumen erwachen die intensiv pflanzlichen charaktere auf dem bitteren hintergrund zum leben und zeichnen sich durch ein aufdringlich würziges timbre von großer dicke und länge aus

**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
Ausverkauf	0 g

Soc. agr. Le Colline di Sopra srl  
Via delle Colline, 17 / 56040 Montescudaio- Italia.  
Tel. +39 0586 650 377.  
[www.collinedisopra.com](http://www.collinedisopra.com)