

COLLINE DI
SOPRA



OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO

Les régions d'Italie centrale comme la Toscane sont les plus appropriées pour la culture de l'olivier Moraiolo car il a absolument besoin d'un terrain vallonné, présent dans ces régions, pour pousser et porter des fruits.

Cultivar: Moraiolo 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 conformément au règlement 2568/91/CE et suivants, obtenue directement à partir d'olives et uniquement par des procédés mécaniques

Ingrédients: 100% toscane extra virgin huile d'olive

Méthodes de stockage: 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: Bouteilles 500 ml, 6 par carton

Notes organoleptiques: L'huile de Colline di Sopra a une élégante couleur vert intense. Fruité intense, le nez s'ouvre avec élégance, avec des notes d'artichaut et d'herbes aromatiques. En bouche, les caractères intensément végétaux prennent vie sur le fond amer et sont marqués par un timbre épicé dominateur d'une grande épaisseur et d'une grande longueur

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

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

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