

COLLINE DI
SOPRA



OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO

Das native Olivenöl extra BIO von Sopra wird aus vier Olivenqualitäten gewonnen, die das toskanische gebiet charakterisieren: Leccino, Moraiolo, Leccio del Corno und Frantoio. Ein fruchtiges, leichtes, sanftes und ausgewogenes oil, das die aromen der mediterranen küche und darüber hinaus hervorhebt. Die oliven werden von hand geerntet und tagsüber kalt gepresst, um alle eigenschaften dieses elixiers zu erhalten

Cultivar: Leccino, Moraiolo, Leccio del corno und Frantoio

Herkunftsgebiet: Paratino, Cecina, 250 m slm

Erntezeit: Oktober-November

Art des Produkts: Natives Bio-Olivenöl extra aus der Toskana gemäß der Verordnung 2568/91 / EG ff., das direkt aus Oliven und nur durch mechanische Verfahren gewonnen wird

Zutaten: 100% toskanisches Bio-Olivenöl extra vergine

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 elegante, intensive grüne farbe, die mit zunehmender reifung zu goldgelb neigt, es zeichnet sich durch einen fruchtigen geschmack mit noten aus, die an süße mandeln erinnern. Der duft bewahrt aromen von rohem gemüse wie artischocke und fenchel

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



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