

COLLINE DI SOPRA

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO



Cultivar: Frantoio, Leccino, Moraiolo

Zona di provenienza: Paratino, Cecina, 250 m slm

Periodo di raccolta: Ottobre-Novembre

Tipologia prodotto: Olio extra vergine di oliva toscano BIO 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% BIO

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 500 ml 6 per cartone

Note organolettiche:

L'olio Colline di Sopra si presenta con un elegante colore verde intenso che tende al giallo oro con la maturazione, si caratterizza per il gusto fruttato con note che richiamano la mandorla dolce. Il profumo conserva aromi di vegetali crudi, quali carciofo e finocchio

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