Olio Extra Vergine di Oliva

Tecniche Produttive	Le olive vengono raccolte a mano o per mezzo di pettini, rispettando gli uliveti. Consegnate in giornata al frantoio, vengono selezionate ed in seguito sottoposte a molitura, secondo un processo di lavorazione tecnologicamente avanzato, con temperature controllate che non superano mai 27 ° C. L' olio dopo la molitura, viene lasciato a riposo in vasche di acciaio per una decantazione naturale al fine di conservare al massimo gli aromi e successivamente viene imbottigliato. ***Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.***
Abbinamento	Consigliamo il suo uso per esaltare il gusto della carne e delle verdure.
Paese d'origine	Italia
Campagna di raccolta	2022/2023
Conservazione	Mantenere in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce e da fonti di calore.
Peso Netto	500 ml
Valori Nutrizionali medi per: 100ml	Energia: 3390 KJ/ 824 Kcal – Grassi: 91,6 g – di cui acidi grassi saturi: 13,3 g – Carboidrati: 0 g – di cui zuccheri: 0 g – Fibre: 0 g – Proteine: 0 g – Sale: 0 g – Vitamina E: 11mg (92% VRN*) *VRN = Valori Nutritivi di Riferimento