

Classificazione

Olio extravergine d'oliva

Ingredienti

100% Olio extravergine d'oliva italiano

Cultivar/Varietà

Leccino, Ogliarola, Coratina, Nociara, Cima di Melfi

Origine

Puglia - Italia

Periodo di raccolta

Ottobre / Novembre

Conservazione

Silos di acciaio inox con chiusura ermetica

Caratteristiche

GUSTO/ Sapore equilibrato, leggero retrogusto amaro.

OLFATTO / Leggermente fruttato, note erbacee e vegetali

COLORE / Giallo, profondo, riflessi dorati

Dettagli produttivi

- Altitudine da 0 a 300 metri slm
 - Olive raccolte meccanicamente direttamente dall'albero.
 - Molitura entro 24 h dalla raccolta.
 - Estratto a freddo (entro 27° C)
 - Filtraggio per decantazione.
-

Informazioni Nutrizionali

	Valori medi per 100 ml di prodotto
Energia	824 kcal/3389kJ
Grassi	92 g
- di cui saturi	14 g
- di cui insaturi	69 g
- di cui polinsaturi	9 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Nutrizione vegan

NO OGM