



VENETO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

100% ITALIANO



0,5 Lt



1 Lt



3 Lt



I

VARIETÀ: Frantoio, Leccino, Moraiolo.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo - verde brillante. Sapore: fragrante di foglia e frutta fresca, dal sapore aromatico e deciso.
Consigli d'uso: sulla bruschetta, ma anche sulla carne rossa alla griglia e sull'insalata.
ZONA DI PRODUZIONE: Colline Veronesi.
EPOCA DI RACCOLTA: inizio Novembre.
MODALITÀ DI SPREMITURA: a freddo con impianto continuo.
ACIDITÀ: Max 0,2%.

EN

VARIETY: Frantoio, Leccino, Moraiolo.
COMPOSITION CHARACTERISTICS
Colour: yellow - bright green. Taste: nice smell of leaf and fresh fruit, aromatic and clean flavor.
Serving suggestions: bruschetta, but also on grilled red meat and salad.
PRODUCTION AREA: Hills of Verona.
HARVEST: Early November.
PRESSING METHOD: Cold with continuative system.
ACIDITY: Max 0.2%.

D

SORTE: Frantoio, Leccino, Moraiolo.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN
Farbe: gelb - hellgrün. Geschmack: duftet nach Blättern und frischem Obst, aromatisch und stark.
Speiseempfehlung: Bruschetta, sowie mit rotem Fleisch vom Grill und Salat.
PRODUKTIONSGBIET: Hügeln von Verona.
ERNTE: Anfang November.
PRESSUNGS METHODE: Kalte Pressung bei laufendem System.
SÄURE: Max 0,2%.

OLIO DEGLI ULIVI