

# OLIO

## EXTRA VERGINE DI OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



IN VETRO: 1 Litro

**NOME COMMERCIALE / COMMERCIAL NAME:** VERO

**NATURA MERCEOLOGICA / COMMODITY CLASS:**

olio extra vergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici / *superior extra virgin olive oil category made directly from olives and entirely through mechanical procedures*

**CULTIVAR / CULTIVARS:** nocellara, biancolilla

**ORIGINE / ORIGIN:** Sicilia / *Sicily*

**PERIODO DI RACCOLTA / HARVESTING PERIOD:** ottobre - novembre / *october - november*

**METODO DI RACCOLTA / HARVESTING METHOD:** brucatura a mano / *hand picking*

**SISTEMA DI ESTRAZIONE / EXTRACTION SYSTEM:**

estrazione meccanica a freddo / *cold mechanical extraction*

**FILTRAGGIO / FILTRATION:**

non eseguito, a decantazione naturale / *not performed, natural decantation*

**STOCCAGGIO / STORAGE:** silos di acciaio / *steel silos*

**AROMA / AROMA:** fresco fruttato / *fresh and fruity*

**GUSTO / FLAVOUR:** intenso di oliva spremuta / *intense crushed olive flavour*

**ACIDITÀ / ACIDITY:** espressa in acido oleico 0.3 a 0.6 / *expressed in oleic acid 0.3 to 0.6*

**UTILIZZO / USE:**

per insalate, cibi a crudo, legumi, verdure, zuppe, bruschette, pinzimoni, carne, pesce, ecc. / *for salads, raw foods, vegetables, greens, soups, bruschetta, pinzimonio (olive oil sauce), meat, fish, etc.*

**CONSERVAZIONE / CONSERVATION:**

conservare al riparo della luce e in luogo fresco / *store away from light and in a cool place*



75cl

50cl

25cl

10cl



IN LATTINA: 25cl / 50cl / 1l / 3l / 5l