



OLIO  
BIOLOGICO

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

100% ITALIANO  
BIOLOGICO

---

### SCHEDA TECNICA

PROVENIENZA	Romagna
CULTIVAR	Cultivar Italiane
PROFUMO	Erba fresca, oliva verde
INTENSITÀ	Media
GUSTO	Erbaceo con richiamo alla mandorla amara
COLORE	Verde con riflessi oro
ACIDITÀ	Bassa
PERIODO RACCOLTA OLIVE	Ottobre - novembre
TEMPO DI LAVORAZIONE	Nelle 24 ore
PULIZIA OLIVE	Lavaggio e defogliazione
ESTRAZIONE	Decanter a due fasi
LAVORAZIONE	A freddo
FILTRAGGIO	Si
CONSERVAZIONE	Cisterne di acciaio in atmosfera di azoto
IMBOTTIGLIAMENTO	Automatico - semiautomatico
FORMATI DISPONIBILI	0,50 Litri

