

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. VALLE DEL BELICE 100% NOCELLARA DEL BELICE - BIOLOGICO

Area di produzione: Valle del Belice - Sicilia

Altitudine: 100-200 mt. S.L.M

Cultivar: Nocellara del Belice

Sistema di Raccolta: Brucatura a mano

Sistema di estrazione: A freddo

Decantazione Naturale: Silos in acciaio
"sotto azoto"

Acidità: Max 0,4 %

Nr. Perossidi: < 12

Conservazione: Al fresco e al buio

Aspetto: Leggermente velato

Densità: Fluidità medio alta

Note organolettiche: Fruttato medio di oliva verde, con sentoridi erba, carciofo, pomodoro e foglia, notevole fragranza e freschezza.

Formati: Bottiglia scura da 0,25 lt.
Bag in box da 5 lt.

Scadenza: 18 mesi dal confezionamento

Consigli d'impiego: A crudo - ideale sul presce sia crudo che cotto, con legumi, minestre, formaggi, insalate e sulla carne bianca e rossa
In cottura - negli arrosti di carne o pesce, nei sughi



**MARCHESE
DELLE SALINE**

IT-BIO-007
Agricoltura Italia



Marchese delle Saline Via Gambini,9 - 91025 Marsala (Tp)
info@marchesedellesaline.com | www.marchesedellesaline.com