

46° PARALLELO – BLEND

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA – NOSTRA PRODUZIONE



Una sapiente combinazione di più varietà di olive, raccolte in leggero anticipo di maturazione, lavorate assieme per dare maggiore complessità ai sapori.

La raccolta anticipata delle olive da un olio extra vergine che meglio conserva le caratteristiche del frutto, con un prodotto finale di grande personalità.

OLIVAIA E FRANTOIO

Tipo di raccolta Per lo più brucatura a mano in uno stadio di maturazione precoce.

Composizione varietale Blend di diverse varietà di olive.

Metodo di estrazione A freddo con impianto a ciclo continuo a due fasi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo con evidenti riflessi verdi.

Profumo Fruttato medio con note fresche, che ricordano la mandorla verde.

Sapore Nell'insieme armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È un condimento ideale perché esalta il sapore degli alimenti.

- Primi piatti a base di carne
- Pesce di lago
- Verdure crude
- Zuppe e minestre di cereali
- Arrosti con erbe aromatiche.

FORMATI

- 0,10 l (cartone da 24 pezzi)
- 0,25 (cartone da 12 pezzi)
- 0,50 l (cartone da 6 pezzi)
- 5 l (bag in box)

46° PARALLELO – BLEND

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA – NOSTRA PRODUZIONE

Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco, come previsto dalla norma vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12–18 °C.

Non contiene allergeni.

Non contiene OGM.