

# 46° PARALLELO – MONOVARIETALE

OLIO EVO MONOVARIETALE DI CASALIVA NOSTRA PRODUZIONE



PREMI



*L'olio è prodotto solo con olive della varietà Casaliva, raccolte in anticipo di maturazione e lavorate immediatamente, per non disperdere le caratteristiche salutistiche e sensoriali del prodotto.*

## OLIVAIA E FRANTOIO

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

**Composizione varietale** 100% Casaliva.

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

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato con striature verdi.

**Profumo** Fruttato medio con piacevoli sensazioni d'erba.

**Sapore** In armonia il piccante e l'amaro.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- "Carne salada" trentina.
- Tagliate e i carpacci di manzo.
- Ottimo su salumi e formaggi stagionati.
- Bruschette.

## FORMATI

- 0,10 l (cartone da 24 pezzi)
- 0,50 l (cartone da 6 pezzi)

**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.

## PREMI

- **Frantoio dell'Anno 2021**, Gambero Rosso
- **Tre Foglie**, *Oli d'Italia*, Gambero Rosso

# 46° PARALLELO – MONOVARIETALE

## OLIO EVO MONOVARIETALE DI CASALIVA NOSTRA PRODUZIONE

---

- **Premio Speciale "Grande Olio"**, *Guida agli extravergini*, Slow Food
- **Corona Maestro d'Olio**, Maestro d'Olio
- **Gran Menzione**, Sol d'Oro – International Competition
- **Gold Medal**, Monocultivar Olive Oil Expo
- **Best Packaging**, Monocultivar Olive Oil Expo
- **Cinque Gocce**, Bibenda

Per vedere tutti i premi vinti da Frantoio di Riva visita la pagina [www.agririva.it/premi.php](http://www.agririva.it/premi.php) o scansiona il codice QR in cima alla prima pagina.

**Non contiene allergeni.**

**Non contiene OGM.**