



## NON FILTRATO

Tipo di Olio	Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar	Ogliarola, Cerasuola, Biancolilla, Coratina
Zona di provenienza	Sicilia e Puglia
Altitudine uliveto	collina
Periodo di raccolta	Novembre - Dicembre
Tecnica di raccolta	brucatura a mano
Sistema di estrazione	frangitura entro 24 ore dalla raccolta, estrazione con impianto a ciclo continuo, decantazione e travasi non eseguito
Filtraggio	olio di buona densità dal colore giallo oro
Aspetto	odore tenue ma persistente di fresco
Aroma	fruttato medio a sfondo mandorlato
Gusto	tutte le insalate e le minestre vegetali, è un ottimo "universale"
Utilizzo	



La selezione di oli siciliani e pugliesi crea un prodotto dal gusto fruttato intenso con retrogusto di mandorla dolce. L'olio mosto, non filtrato, così come appena uscito dalla macina, viene imbot-tigliato dopo naturale decantazione.

### PACKAGING

**Formato** 1 L

**Codice EAN / ITF** 8002591101045/18002591101042

**Confezione** 12 pezzi (peso cartone = kg 16,80)

**EURO** 8 cs /40 cs

**US** 17 cs / 85 cs

**Altezza** 160 cm

---

PACKAGING

**Formato** 5 L

**Codice EAN / ITF** 8002591150050/38002591150051

**Confezione** 4 pezzi (peso cartone = kg 20,00)

**EURO** 11 cs/44 cs

**US** 12 cs/ 48 cs

**Altezza** 145 cm