

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “MASSERIA QUATTROMACINE”

E' un olio dalle pregiate qualità, ottenuto dal sapiente connubio di olive provenienti da oliveti della famiglia Cazzetta a cui si aggiungono quelle di selezionati produttori locali dell'antica Terra d'Otranto.



Zona di produzione: prodotto esclusivamente dagli ulivi di Terra d'Otranto

Varietà delle olive: Cellina di Nardò e Ogliarola Salentina

Raccolta: eseguita per diretto distacco delle olive dalla pianta nei mesi di novembre e dicembre, in modo da mantenere integro il patrimonio aromatico delle olive fresche

Sapore: olio dal gusto dolce e che racchiude tutto il sapore delle olive mature

Colore: giallo con riflessi verdi

Consigliato: ideale per condire la carne, insalate, minestre, risotti e salse. Indicato anche per cottura e per frittura

VALORI NUTRIZIONALI

Dati relativi ad un cucchiaino (ml 14)

Valori energetici: 120 kcal

Proteine: 0

Carboidrati: 0

Grassi:

- Acidi < 0,5
- Saturi 2
- Mono insaturi 10
- Poli insaturi 2

FORMATI:

Bottiglia vetro da lt 0,25 ----- 12 pz per cartone

Bottiglia vetro da lt 0,50 ----- 12 pz per cartone

Bottiglia vetro da lt 0,75 ----- 06 pz per cartone

Latta in alluminio da lt 5,00 ---- 02 pz per cartone