

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “PREZIOSO”

L'olio extravergine di oliva **Prezioso** è ottenuto dalle olive raccolte dalla pianta nei mesi di ottobre novembre. Ha un colore giallo oro, con riflessi verdi e con profumo fruttato di oliva con tipico retrogusto di mandorla. Il sapore è pieno e vivace di oliva appena franta.



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 ottobre e novembre, in modo da mantenere integro il patrimonio aromatico delle olive fresche

Sapore: olio dal profumo fruttato di oliva con tipico retrogusto di mandorla. Il sapore è pieno e vivace di oliva appena franta

Colore: giallo oro con riflessi verdi

Consigliato: ideale per essere consumato a crudo come tocco finale per esaltare ogni ricetta. Eccellente anche per le minestre e le zuppe

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