

46° PARALLELO – BIOLOGICO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO – NOSTRA PRODUZIONE



PREMI



Le olive provengono da oliveti coltivati secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Anche l'estrazione dell'olio, la conservazione e l'imbottigliamento rispettano il protocollo bio.

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 richiamano l'erba appena tagliata.

Sapore Decisamente armonico ed equilibrato, piacevoli note d'amaro e piccante con lunga la persistenza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Impreziosisce anche i cibi più delicati, senza coprirne il sapore, dalle verdure crude ai piatti di pesce.
- Pasta e riso in bianco.
- Uova al tegame e formaggi freschi.

FORMATI

- 0,10 l (cartone da 24 pezzi)
- 0,50 l (cartone da 6 pezzi)
- 1,5 l (pouch up)
- 3 l (bag in box)

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.

46° PARALLELO – BIOLOGICO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO – NOSTRA PRODUZIONE

PREMI

- **Frantoio dell'Anno 2021**, Gambero Rosso
- **Miglior extravergine biologico al mondo 2020**, Flos Olei
- **Premio Speciale "Grande Olio"**, *Guida agli extravergini*, Slow Food
- **Corona Maestro d'Olio**, Maestro d'Olio
- **Gran Menzione**, Sol d'Oro – International Competition
- **Primo classificato** (categoria Fruttato medio biologico), AIPO d'Argento
- **Gold Medal**, NYIOOC

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

Non contiene allergeni.

Non contiene OGM.