



# 46° PARALLELO · BLEND

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA · NOSTRA PRODUZIONE



*Una sapiente combinazione di più varietà di olive, raccolte in leggero anticipo di maturazione e lavorate assieme per dare maggiore complessità ai sapori.*

La raccolta anticipata delle olive dà un olio extra vergine che meglio conserva le caratteristiche del frutto, con un prodotto finale di grande personalità.

### 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 ricordano la mandorla verde.

**Sapore** Nell'insieme armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Primi piatti a base di carne
- Pesce di lago
- Verdure crude
- Zuppe e minestre di cereali
- Arrosti con erbe aromatiche

### FORMATI

- 0,1 l (cartone da 24 pezzi)
- 0,25 (cartone da 12 pezzi)
- 0,5 l (cartone da 6 pezzi)
- 5 l (bag in box)

**Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco, come previsto dalla norma vigente.**





# 46° PARALLELO · BLEND

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA · NOSTRA PRODUZIONE

---

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12–18 °C.

**Non contiene allergeni.**

**Non contiene OGM.**