46° PARALLELO · MONOVARIETALE

NATIVES OLIVENÖL EXTRA · MONOVARIETAL VON CASALIVA

TRE FOGLIE
OLI D'ITALIA
Gambero Rosso
ZEHN JAHRE

Das Öl wird nur aus Oliven der Sorte Casaliva hergestellt, die vor der Reifung geerntet und sofort verarbeitet werden, um die gesundheitlichen und sensorischen Eigenschaften des Produkts nicht zu beeinträchtigen.

OLIVENHAIN UND MÜHLE

Ernteart Hauptsächlich von Hand in einem frühen Reifestadium.
Olivensorten 100% Casaliva.
Extraktionsmethode Kaltextraktion mit zweistufigem Dauerzyklus-System.

SENSORIK

Farbe gelb mit deutlichen grünen Reflexen.
Geruch mittel-fruchtig mit frischen Noten.
Geschmack Würzig und bitter in Harmonie.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Trentiner "Carne salada"
- Rindfleisch und Rindercarpaccio
- Wurstwaren und gereifter Käse
- Bruschetta

FORMATE

- 0.1 l (Karton zu 24 Flaschen)
- 0.5 l (Karton zu 6 Flaschen)

Die Flaschen sind mit einem Anti-Nachfüll-Verschluss versehen, wie es die geltenden Vorschriften verlangen.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht-und Wärmequellen aufbewahren. Optimale temperatur: 12–18 °C.

46º PARALLELO · MONOVARIETALE

NATIVES OLIVENÖL EXTRA · MONOVARIETAL VON CASALIVA

PRÄMIERUNGEN

- **Oil Mill of the Year 2021**, Gambero Rosso
- **Tre Foglie (zehn Jahre)**, *Oli d'Italia*, Gambero Rosso
- **"Grande Olio" Special Award**, *Guida agli extravergini*, Slow Food
- **Corona Maestro d'Olio**, Maestro d'Olio
- **Special Mention**, Sol d'Oro – International Competition
- **Gold Medal**, Monocultivar Olive Oil Expo
- **Best Packaging**, Monocultivar Olive Oil Expo
- **Cinque Gocce**, Bibenda

Um alle von Frantoio di Riva gewonnenen Preise zu sehen, besuche *www.agririva.it/DE/preise.php* oder scanne den QR-Code oben auf der ersten Seite.

Enthält keine Allergene.
Enthält keine GVOs.

FRANTOIO DI RIVA
ITALIA