

46° PARALLELO · BLEND

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO



Una sapiente combinazione di più varietà di olive, raccolte in leggero anticipo di maturazione e lavorate assieme per dare maggiore complessità ai sapori di quest'olio di nostra produzione.

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, di cui Casaliva è una componente importante.

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 ITALIANO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 15-18 °C.

Non contiene allergeni e OGM.