



46° PARALLELO · MONOVARIETALE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO · MONOVARIETALE DI CASALIVA



Quest'olio di nostra produzione è ricavato solo da olive della varietà Casaliva, raccolte in anticipo di maturazione e lavorate immediatamente, per non disperdere le caratteristiche salutistiche e sensoriali del prodotto.

OLIVAIA E FRANTOIO

Tipo di raccolta Per lo più brucatura a mano in uno stadio di maturazione precoce.

Composizione varietale 100% Casaliva.

Metodo di estrazione A freddo con impianto a ciclo continuo a due fasi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato con striature verdi.

Profumo Fruttato medio con piacevoli sensazioni d'erba.

Sapore In armonia il piccante e l'amaro.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Carne salada (piatto tipico trentino).
- Tagliate e i carpacci di manzo.
- salumi e formaggi stagionati.
- Bruschette.

FORMATI

- 0,1 l (cartone da 24 pezzi)
- 0,5 l (cartone da 6 pezzi)

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: 15-18 °C.

PREMI

- **Frantoio dell'Anno 2021**, Gambero Rosso
- **Tre Foglie (dieci anni)**, Oli d'Italia, Gambero Rosso
- **Premio Speciale "Grande Olio"**, Guida agli extravergini, Slow Food
- **Corona Maestro d'Olio**, Maestro d'Olio
- **Gran Menzione**, Sol d'Oro – International Competition


FRANTOIO DI RIVA
ITALIA


FRANTOIO DI RIVA
ITALIA



46° PARALLELO · MONOVARIETALE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO · MONOVARIETALE DI CASALIVA

- **Gold Medal**, Monocultivar Olive Oil Expo
- **Best Packaging**, Monocultivar Olive Oil Expo
- **Cinque Gocce**, Bibenda

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 e OGM.