# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA




I nostri ulivi si estendono su una superficie compelssiva di 28Ha in zone particolarmente vocate. Molti di questi Olivi sono secolari (alcuni anche con 350 anni di vita), mentre altri sono stati impiantati dal Cav. Paolo nel dopoguerra. Negli ultimi anni Paolo ne ha piantati 3'000, apportando freschezza anche sulle scelte varietali.

Il nostro olio extra vergine di oliva, prodotto per una quantità di circa 10.000 bottiglie/anno è lavorato da mulini di assoluta fiducia. Le olive si presentano di colore verde con sfumature verdognole tendenti al nero, di piccole dimensioni, compatte ed acidule al gusto.

L'olio extra vergine di oliva, estratto a freddo, è ottenuto dalle varietà di olive tipiche del nostro territorio: Moraiolo, San Felice, Leccino, Frantoio, Itrana e Nostrale di Rigali. La raccolta è eseguita dalla pianta manualmente, con gli scuotitori, per garantire la freschezza del prodotto e le olive vengono macinate a freddo (non oltre i 20°C) entro le 10 ore successive alla raccolta. Il prodotto si distingue per l'aroma, il colore ed il grado di acidità assolutamente trascurabile, con profumi di pomodoro e/o erba tagliata.

Le qualità delle olive sono selezionate e miscelate in opportune dosi.




## VALORI NUTRIZIONALI

*NUTRITION FACTS*

valori medi per 100 ml – *Medium values for 100 ml*

| | |
|---|---|
| **Energia** – *Energy* | kJ 3438 – kcal 822 |
| **Grassi** – *Total Fat*<br>di cui saturi – *of which saturates* | 91.3 g<br>15.1 g |
| **Carboidrati** – *Carbohydrate*<br>di cui Zuccheri – *of which Sugar* | 0 g<br>0 g |
| **Proteine** – *Protein* | 0 g |
| **Sale** – *Salt* | 0 g |

Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce.

*Keep in a cool, dry place away from light and heat sources.*

### RACCOLTA DIFFERENZIATA

| BOTTIGLIA | TAPPO |
|---|---|
| C/GL 95 | HDPE 2 |
| RACCOLTA VETRO | RACCOLTA PLASTICA |

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE