



Ulivo D'Oro

Olio extravergine di oliva

Zona di produzione: colline beneventane nell'area del Taburno

Altitudine delle colture: 300 metri s.l.m.

Varietà di olive: blend di varietà locali, in prevalenza ortice, ortolana leccino e racioppella

Periodo di raccolta: Novembre

Metodo di raccolta e sistema di estrazione: le olive vengono raccolte dalla pianta al giusto grado di maturazione, secondo il tradizionale metodo della "brucatura" che consente la selezione dei frutti migliori; nella fase immediatamente successiva si procede alla lavorazione delle olive attraverso un sistema di frangitura e separazione, mediante impianto a ciclo continuo

Caratteristiche organolettiche: l'olio si presenta di colore verde brillante con riflessi dorati. Al naso rileva un'elegante carica fruttata che al palato si associa ad un'ottima fluidità

Impiego: ideale complemento di antipasti a base di pesce crudo o al vapore, crostacei e molluschi, primi piatti delicati

Note di consumo: l'olio extravergine di oliva è un prodotto completamente naturale, ottenuto attraverso la semplice spremitura dei frutti.

Non contiene conservanti. Per questo il prodotto richiede particolari cautele nella conservazione, deve essere conservato accuratamente in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Solo in questo modo potrà conservare a lungo ed in modo ottimale ogni sua caratteristica e pregio

Formati: 0,500 / 0,750 lt.



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

Tel.: 0824 876372

Mail: info@torrevarano.it

Web: www.torrevarano.it