



## 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

**Perioda 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](mailto:info@torrevarano.it)

**Web:** [www.torrevarano.it](http://www.torrevarano.it)