



FRANTOIA COLLECTION

Tipo di Olio:	<i>Olio Extra Vergine di Oliva</i>
Cultivar:	<i>50% Biancolilla, 30% Nocellara, 20% Cerasuola</i>
Zona di provenienza:	<i>Sicilia centro-occidentale</i>
Altitudine uliveto:	<i>Media collina</i>
Periodo di raccolta:	<i>Novembre</i>
Tecnica di raccolta:	<i>Brucatura a mano</i>
Sistema di estrazione:	<i>Frangitura entro 24 ore dalla raccolta, estrazione continua e separazione per centrifuga, decantazione naturale e travasi</i>
Filtraggio:	<i>Non eseguito</i>
Aspetto:	<i>Olio di buona densità dal colore verde caldo con riflessi giallo oro</i>
Aroma:	<i>Speziato ed erbaceo netto e persistente</i>
Gusto:	<i>Sapore fruttato a sfondo dolce con leggero retrogusto mandorlato</i>
Utilizzo:	<i>Tutti i piatti a base di pesce, sui formaggi freschi, sulle minestre di verdure e per tutte le insalate "capricciose"</i>



La collezione degli Aromatizzati "Frantoia" nasce dal connubio tra il pregiato Olio Extravergine di Oliva Frantoia e gli estratti naturali di nove aromi saporiti e genuini: arancia, mandarino, limone, basilico, salvia, origano, rosmarino, aglio e peperoncino. Pronti sulle vostre tavole ad allietare con ricette sfiziose i palati più esigenti.

PACKAGING

Formato: Ampolla da 500 ml

Codice EAN / ITF: 8002591302060

Confezione: 8 ampolle (peso cartone = kg 8,50)

EURO strato / pallet: 4 cs/28 cs

US strato / pallet: 5 cs/35 cs

Altezza: 120 cm